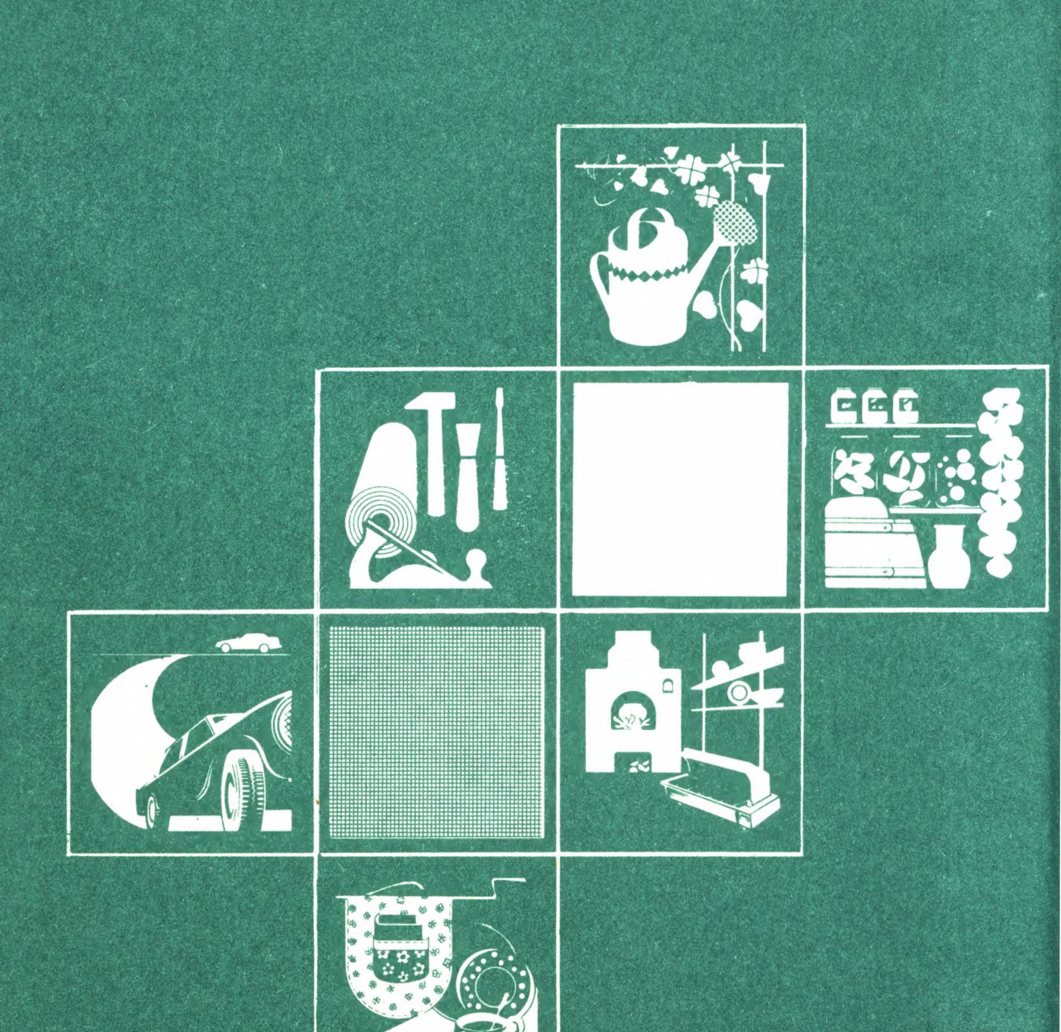
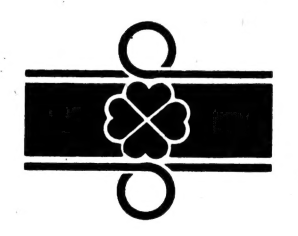
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ БЫТА







ЭНЦИКЛОПЕДИЯ БЫТА



Харьков
РИП «ОРИГИНАЛ»
1992г.

ББК 37.279
Э68

Составитель — информационно-технический
производственный кооператив *«Сиргис»*
Издание подготовлено при участии фирм «Друк» ЛТД и «Стило ЛТД»

Скарбничка досвіду у веденні домашнього, присадибного господарства — безцінна. В цій книзі зібрані кмітливість і мудрість умільців, кулінарів, майстринь шиття і в'язання, народних лікарів, економних господинь.

Книга стане хорошею помічницею у налагодженні сімейного життя і побуту молодим подружжям і не тільки їм, а й всім тим, хто прагне покращити свій добробут власними стараннями.

Энциклопедия быта /Сост. Информ.-техн. произв. кооператив
Э68 «Сиргис»,— Харьков: РИП «Оригинал», 1992.—560 с.
ISBN 5-7707-3237-7.

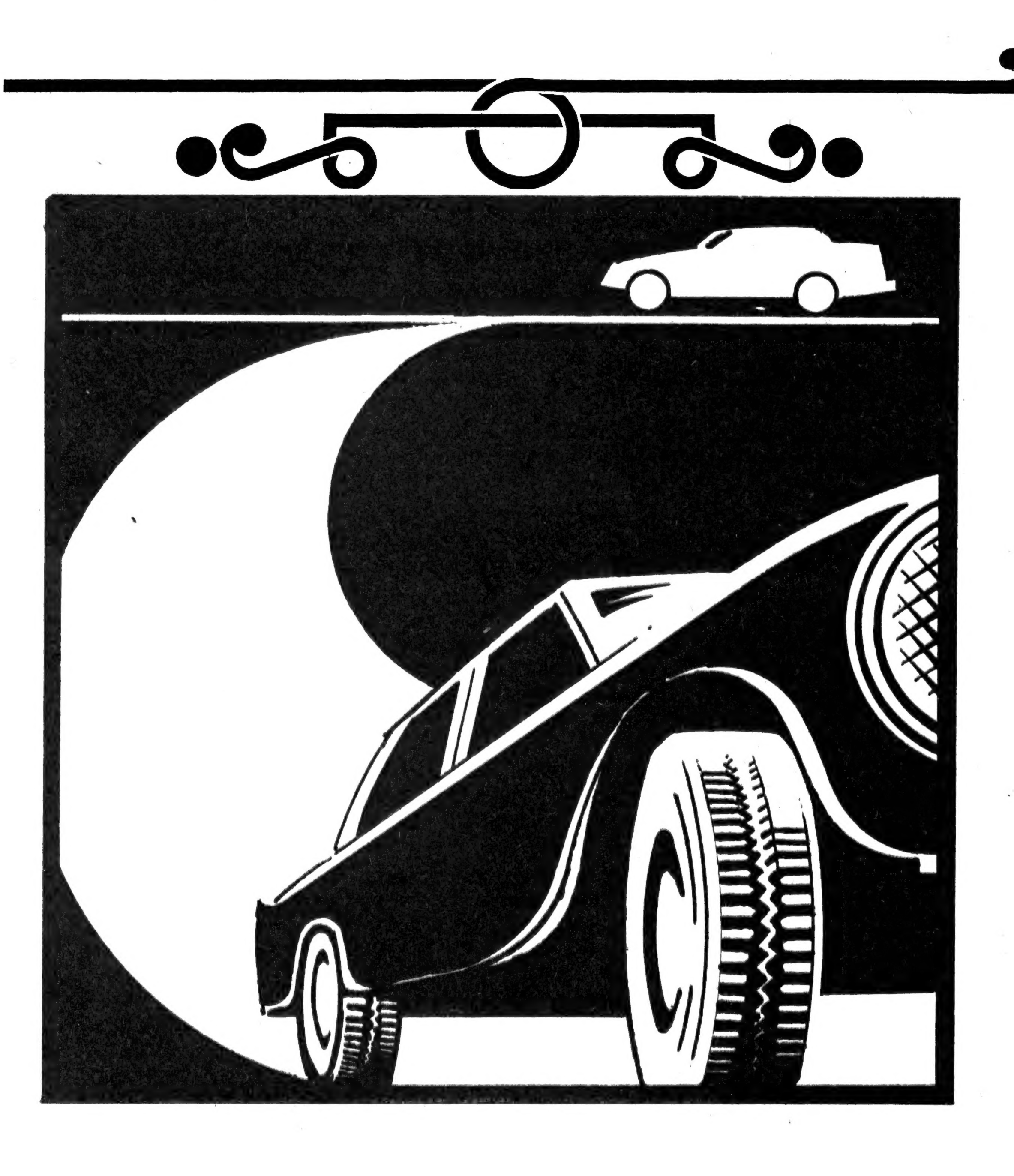
Копилка опыта в ведении домашнего, приусадебного хозяйства — бесценна. В этой книге собраны смекалка и мудрость умельцев, кулинаров, мастериц шитья и вязания, народных лекарей, экономных хозяек.

Книга станет хорошей помощницей в налаживании семейной жизни и быта молодым супругам и не только им, а и всем тем, кто хочет улучшить свое благосостояние собственными стараниями.

Э $\frac{3404000000-144}{92}$ **Без объявл.** **ББК 37.279 + 36.99 + 37.248**

ISBN 5-7707-3237-7

Советы автолюбителю



- **ИЗ ОПЫТА БЫВАЛЫХ ВОДИТЕЛЕЙ**
- **НЕКОТОРЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ «ЖИГУЛЕЙ»**
- **ВЛАДЕЛЬЦАМ «МОСКВИЧЕЙ»**
- **РЕМОНТИРУЕМ «ЗАПОРОЖЕЦ»**
- **У ВАС МОТОЦИКЛ**

ИЗ ОПЫТА БЫВАЛЫХ ВОДИТЕЛЕЙ

● Болты и гайки никогда не заржавеют, если перед заворачиванием смазать «мовилем» их резьбовую часть.

● Разбирая рулевые тяги, не стоит бить молотком по резьбовой части пальцев. Вставьте монтировку между рассоединяемыми деталями и ударьте по месту их конусного сочленения.

● Старые детали из стали, а также болты и гайки, реставрируют оксидированием (воронением). Для этого детали очистить от грязи и обезжирить, затем нагреть в пламени паяльной лампы до темно-вишневого цвета и опустить в любое машинное масло.

● Чтобы не возникали проблемы с выпрессовкой рулевых пальцев или шаровых опор, смажьте графитовой смазкой коническую поверхность этих деталей перед постановкой.

● При регулировке углов установки передних колес необходимо, чтобы они легко поворачивались. Положите под них диски «Здоровье». Они не хуже поворотных кругов, имеющихся на специальных стендах.

● Защитный антикоррозионный слой будет лучше держаться, если его наносить на предварительно окрашенную поверхность днища разведенным битумным лаком.

● Сильно приржавевшую гайку можно отвернуть, положив на место соединения примочку с уксусом. За 20—30 минут он съедает ржавчину. После разъединения необходимо удалить уксус водой.

● Чтобы при разборках не повреждались прокладки и не приходилось каждый раз вырезать новую, необходимо одну сторону прокладки приклеить клеем (типа «Момент»), а вторую сторону обильно смазать «Литолом».

● Если в дороге порвался ремень вентилятора и нет запасного, то на некоторое время его может заменить резиновое кольцо, вырезанное из старой автомобильной камеры. Ширина его 20 мм.

● Упавшую в картер двигателя гайку или шайбу можно попытаться «выудить», не разбирая мотор. Для этого можно применить кусочек магнита, надежно прикрепленного к концу алюминиевой (или медной) проволоки.

● Если на стыке выпускного коллектора и глушителя прогорела уплотнительная прокладка, то ее можно заменить кольцом, изготовленным из многожильного медного провода. Длина его определяется по месту, поскольку зависит от сечения жил и от размеров изготовляемого кольца (обычно требуется 1—2 метра). Провод очищают от изоляции, из слегка скрученных жил свертывают начальное кольцо, которое затем оплетают

до нужной толщины так, чтобы проволочки возможно плотнее прилегали друг к другу.

● Чтобы узнать скорость вращения коленчатого вала, нужно снять провод высокого напряжения с любой свечи, удерживая его за изолирующий наконечник на расстоянии 3—5 мм от головки свечи, подсчитать количество искровых разрядов за 15 секунд. Количество разрядов умножить на 2 (одна искра проскакивает за 2 оборота коленвала), а затем, чтобы перейти от 15 сек. к минуте,— умножить на 4. Полученный результат и есть количество оборотов коленчатого вала в минуту.

● Если у вас нет специального приспособления для притирки клапанов, то выполнить притирку можно с помощью коловорота (или дрели) и клея («Момент», «Суперцемент»). Для этого нужно склеить тарелки двух клапанов, затем притереть сначала один, затем другой клапан. Чтобы разъединить клапаны,— нагрейте тарелки.

● Если нет годного уплотнительного кольца для свечи, то его вполне заменяет шайба диаметром 14×22 мм, вырезанная из паронита толщиной 2—3 мм.

● Облегчить сборку колеса можно, смазав края покрышки мылом либо машинным маслом.

● Перед монтажом шины тщательно натрите места соприкосновения покрышки с ободом парафином. При движении, когда резина разогревается, парафин плавится, тонким слоем облегает посадочное место, закупоривая все поры. Влага сюда не проникает, и обод не ржавеет. В случае повреждения камеры на ходу давление в шине падает медленно, поскольку покрышка герметично сидит на ободе. А чтобы воздух не выходил возле золотника, то необходимо при сборке на золотник надеть кольцо из сырой резины.

● Смазанная парафином покрышка легко отделяется при разбортовке. Одной спичечной коробки парафина (или воска) достаточно на 2 колеса.

● Перед монтажом внутреннюю часть покрышки и камеру натрите тальком. Это препятствует жеванию камеры. Двух наперстков талька достаточно для одного колеса.

● Хранить автомобильные шины необходимо только в вертикальном положении. Желательно их подвесить, используя специальные подставки или крючки, поддерживающие покрышку с внутренней стороны. Таким образом можно избежать остаточной деформации резины и корда, преждевременного «старения» резины.

● Временно заклеить поврежденную камеру можно герметиком, который применяется для заделки стыков и неплотностей между деталями кузова. Герметик тщательно размазывают на месте прокола и накладывают сверху несколько слоев полихлорвиниловой изоляционной ленты. Можно также заклеить прокол лейкопластырем из медицинской аптечки. Его

накладывают в три слоя: первый слой размером, незначительно превышающим прокол, поверх него несколько больший,— и третий,— закрывающий оба слоя.

● Если нет вулканизационного аппарата, надежно завулканизировать в дороге автомобильную камеру поможет бывший в употреблении поршень. Подготовьте заклеиваемую поверхность обычным способом, наложите латку из сырой резины, накройте обрывком газеты и установите на латку поршень, подложив под камеру обрезок доски. Поршень прижать к доске с помощью груза, домкрата или струбцины, обсыпать песком, налить 30—50 г бензина в полость и поджечь. После выгорания бензина дать поршню остыть и снять.

● Чтобы исключить попадание камеры под диск, после отделения бортов покрышки от диска слегка подкачивают камеру. То же делают при монтаже покрышки, что также предотвратит возможность защемления и повреждения камеры монтажной лопаткой.

● Если впереди небольшой участок рыхлого песка или жидкой грязи и есть опасность застрять, снизьте давление воздуха в шинах до 0,6—0,7 кГс/см^2 и преодолевайте опасное место со скоростью 5—6 км/ч, естественно, на первой передаче и среднем «газу». Такой метод преодоления трудных участков протяженностью не более 100—150 м практически безвреден для покрышек.

● Замерзший замок багажника или двери можно отогреть, прикладывая спираль электроприкуривателя к цилиндру с отверстием для ключа. А несколько миллилитров спирта, впрыснутые с помощью медицинского шприца, разморозят любой замок.

● В карданные шарниры при движении автомобиля попадает влага и пыль, что отрицательно сказывается на их работоспособности. Предотвратить это можно путем надевания на сочлененные валы карданов в местах установки крестовин резиновых чехлов, плотно обтягивающих валы. Можно использовать кусок мотоциклетной камеры размером 3,15×16. Для установки чехлов необходимо разобрать, а затем собрать шарниры.

В качестве защитных чехлов могут быть использованы и мягкие полиэтиленовые банки подходящего размера с обрезанным дном.

● Выпускной коллектор, если на нем появилась коррозия, можно очистить стальной щеткой и обильно покрыть «Антикором». После чего пустить двигатель. Образовавшаяся корка серебристого цвета сохранится длительное время.

● Запотевание стекол в салоне автомобиля значительно уменьшится, если их периодически протирать влажной мыльной тряпочкой.

● Царапины на стекле можно удалить, осторожно отполировав его с помощью водной суспензии крокуса (окись железа) или полирита (смесь окислов редкоземельных металлов). Паста кисточкой наносится на войлочную подушку, прикрепленную к дощечке. Царапины удаляются легкими

вращательными движениями. При этом следите, чтобы войлок все время был влажным, периодически смачивайте его водой. Следите за температурой стекла, чтобы оно не перегревалось и не лопнуло от сильного нажима.

● Освежить резиновые коврики автомобиля можно с помощью анилиновой краски для тканей. Таблетка черного красителя растворяется в 0,5 л теплой воды. Тампоном, смоченным таким раствором, протирают коврики (работать нужно в резиновых перчатках).

● Чтобы панель приборов имела нарядный вид, периодически ее следует протирать тампоном из мягкой ткани, смоченным полиролем для мебели, а затем — чистой сухой тряпкой. Пластмассовые детали протирать не следует.

● Сторонники прогрева двигателя на холостом ходу неправильно считают, что этим уменьшают износ его деталей. Износ трущихся деталей двигателя зависит не столько от нагрузки, сколько от длительности работы холодного двигателя. Если же нагревать его под нагрузкой (при движении), то это время значительно сокращается. После пуска, когда двигатель начнет устойчиво работать при прикрытой менее чем наполовину воздушной заслонке, можно трогаться. Первые километры двигаться на пониженных передачах, а частота вращения коленвала не должна превышать 1500—2000 об/мин.

● Чтобы проверить конденсатор, нужно отсоединить его провод от корпуса распределителя зажигания и соединить его с проводом высокого напряжения катушки зажигания. Затем следует включить зажигание и вручную несколько раз разомкнуть контакты прерывателя, после чего приблизить конец провода конденсатора к его корпусу. Если при этом не возникает искры, значит, конденсатор неисправен и его следует заменить.

● При консервации машин (на зиму), вывешивая колеса, чтобы разгрузить подвеску и шины, отсоедините нижние концы амортизаторов от кронштейнов и полностью утопите шток каждого амортизатора в корпус. Так вы предохраните шток от коррозии, а значит, сбережете сальник и весь амортизатор от повреждений.

● Снять полуось с автомобиля без специального приспособления можно при помощи пусковой рукоятки, рабочий конец которой вставляют в одно из отверстий во фланце полуоси, фиксируют его при помощи деревянного клинышка. Ударяют молотком по колену рукоятки,— подшипник полуоси выйдет из своего гнезда.

● Чтобы выровнять вмятины на двери автомашины, внутрь ее вкладывают два куска толстой фанеры, а между ними спущенный волейбольный мяч, который затем накачивают насосом. Распрямляясь, мяч выдавит вмятину.

● Разорванную камеру можно превратить в ведро, если на концах отрезка вырезать ручки и сложить его вдвое. Ведро не занимает много места в багажнике и не гремит.

● Накачивать ножным насосом шину станет легче, если другой ногой стать на небольшое (15—20 см) возвышение.

● Работоспособность старых прокладок можно восстановить кипячением их в воде в течение 35—50 минут. Прокладки в посуде размещают свободно без изгибов и кладут на них подходящий груз, чтобы не всплывали. После высыхания прокладки приобретают почти первоначальную форму и пригодны к дальнейшему использованию.

● Можно самому изготовить мастику для днища из обрезков обычного линолеума, не имеющего тканевой основы. Обрезки растворяют в ацетоне до густоты расплавленного битума. Этот состав наносится на хорошо очищенный и обработанный «Антикором» металл. Время сушки 15—20 часов в естественных условиях при температуре 18—20 °С.

● Для защиты от коррозии кузова автомобиля можно покрыть его детали тонким слоем цинка. Для этого нужно до блеска зачистить участок кузова, который вы хотите покрыть, и протереть его раствором хлористого цинка (раствор цинка в соляной кислоте — паяльная жидкость). Затем возьмите цинковую пластину (от старых гальванических элементов), оберните ее в несколько слоев марлей или фланелью, смоченной той же паяльной жидкостью. Подведите к пластине через лампочку от фары ток с плюсовой клеммы аккумулятора. Теперь медленно водите этим положительным электродом по поверхности металла. Уже через 10—15 сек. начнет появляться пленка цинка, которая за одну минуту достигнет толщины около 10 микрон. Такого слоя вполне достаточно, чтобы защитить металл от коррозии.

● В колесных нишах, где мастика постоянно подвергается ударам летящих из-под колес камней и песка, можно упрочнить ее, армировав какой-либо крупноячеистой синтетической тканью. Затем наносится еще один слой мастики.

● Если вытекло масло из коробки передач, то временно (чтобы добраться до СТО или до гаража) можно залить моторное масло (и чем гуще — тем лучше). При этом очень важно стараться как можно больше двигаться на прямой передаче, а на низших — не давать нагрузки двигателю.

● В задний мост моторное масло совершенно не годится. Если нет гипоидного, то в приработавшийся задний мост на короткое время можно залить другое трансмиссионное масло, кроме ТСп — 14,5, но при условии спокойной, тихой езды без нагрузок. Эксплуатировать гипоидный задний мост с негипоидным маслом нельзя.

● Если вышел из строя бензонасос, то выйти из положения можно, обеспечив самотек бензина по трубке из полиэтиленовой банки, установленной на верхнем багажнике, или создать избыточное давление в бензобаке. Для этого необходимо положить рядом с бензобаком запасное колесо, выкрутить нипель из него так, чтобы воздух из камеры выходил под небольшим давлением, остается одеть дренажную трубку на вентиль запасного колеса и — в путь. При этом необходимо помнить, что большое дав-

ление здесь недопустимо, так как возникает возможность перелива в карбюраторе.

● Если перетерся один из резиновых тормозных шлангов, а заменить нечем, то доехать можно, заглушив этот трубопровод. Для этого нужно отвернуть накидную гайку, соединяющую гибкий трубопровод с металлическим, вырезать из однокопеечной монетки кружок, который входил бы в гибкий тормозной шланг. Под копейку подложить кусочек кожи и затянуть накидную гайку. Исключение из работы одного колеса при торможении на сухой дороге будет почти незаметным.

● Если сгорел мотор стеклоочистителя, а на улице дождь, можно выйти из положения при помощи резинки. Сначала отсоедините тягу от мотора-редуктора (закрепив ее, чтобы не болталась). Затем подтяните щетки в левое положение и привяжите к левой щетке резинку (второй конец привяжите, например, за защелку ветровика). К рычагу правой щетки привяжите прочный шпагат, пропустив его в форточку с правой стороны. Потягивая за концы шпагата, можно очищать стекло.

● Самый быстрый способ временного устранения течи бензобака — замазать трещину мылом.

● Течь в поплавке карбюратора, как правило, образуется в месте пайки. Запаять же поплавок можно и без паяльника. Сначала нагрейте его в горячей воде и добейтесь, чтобы попавший внутрь бензин испарился. Затем возьмите грифельный стержень от карандаша, соедините его конец с клеммой «+» аккумуляторной батареи, а другим концом легонько коснитесь поплавка, плотно прижатого к «массе», и вызовите электрическую дугу — она вполне способна расплавить олово, которое и закроет отверстие.

● Если в бензобак попала вода, то от нее можно избавиться, не сливая бензин. Для этого залейте в бак примерно 0,3 л денатурированного спирта на 10 л емкости бака. Он поглотит воду и сам частично смешается с бензином. Вода таким образом уйдет на питание двигателя. В этих же целях можно использовать метиловый или изотропиловый спирт.

● Если нет бензина А-76, то его можно получить из АИ-93 и А-72, смешав их в такой пропорции: на каждый литр А-72 добавляют примерно 0,4 литра АИ-93.

● Устранить подтекание бензина из-под корпуса бензонасоса и его крышки (там, где зажата диафрагма) можно с помощью клея типа «Мекол» или «Киттификс».

● Чтобы шланги охлаждающей жидкости легко одевались (например, при замене термостата на «Жигулях») и не подтекал антифриз в местах соединения, необходимо смазать концы патрубков тонким слоем мыла.

● Если появилась течь в радиаторе, а заклеить или запаять в дороге нет возможности, то добраться до дома можно, если избавить систему

охлаждения от избыточного давления. Для этого удалите паровоздушный клапан из пробки радиатора, и течь прекратится.

● При подтекании радиатора можно всыпать в него несколько ложек сухой горчицы. Правда, этот способ не всегда помогает. Лучше заклеить повреждение клеем «Рапид». Для этого нужно поточнее определить место повреждения, нанести на него слой клея и слегка подсушить. Пропитав ватный тампон тем же клеем, наложите его на трубку так, чтобы он охватил поврежденное место со всех сторон. После двухчасовой сушки радиатор готов к работе.

● Очистить систему охлаждения от накипи в дороге вам помогут уксус и сода. Смешивая воду и уксусную эссенцию, приготавливают 3—5-процентный раствор уксусной кислоты в количестве, достаточном для заполнения системы охлаждения. Раствор заливают в систему, пускают двигатель и ждут, пока температура жидкости не поднимется до 70—75 °С. После этого раствор сливают и трижды промывают систему трехпроцентным раствором соды, а в завершение — чистой горячей водой.

● Можно удалить накипь из системы охлаждения двигателя и при помощи молочной сыворотки. Заполнив ею систему, эксплуатируйте автомобиль в течение 2—3 дней, затем слейте и промойте систему чистой водой.

● А чтобы накипь вообще не появлялась (обычно она появляется в системах охлаждения, где используется вода), нужно установить простой и надежный фильтр, который можно изготовить самому из старого капронового чулка. Сняв резиновый патрубок, который соединяет верхний бачок радиатора с головкой блока двигателя, введите в него чулок, чтобы снаружи осталось около 5 см. Эту часть заверните на патрубок, установите его на место и затяните хомутом. Долейте в радиатор воду и пустите двигатель. Под давлением воды чулок-фильтр переместится в верхний бачок радиатора и будет улавливать частицы накипи. Периодическая очистка такого фильтра не требует много времени.

● Чтобы накипь не появлялась, воду можно подвергнуть также магнитной обработке. Шесть-восемь небольших постоянных магнитов приклейте клеем 88Н к ленте из резины, оберните ее вокруг верхнего патрубка радиатора, а сверху укрепите еще одной резиновой полоской и липкой лентой.

● Если при длительной эксплуатации охлаждающая жидкость («Тосол» или «Антифриз») испарилась естественным путем (нет подтекания снаружи, и она не ушла в поддон с маслом через «пробитую» прокладку под головкой цилиндров), то доливать можно воду, не ухудшая качества охлаждающей жидкости, поскольку из «Антифриза» (или «Тосола») улетучивается именно вода. Но добавлять можно только дистиллированную воду, в крайнем случае кипяченую, поскольку часть солей из нее выпала в осадок.

● Чтобы радиатор не забивался грязью (а следовательно и не ухудшалось его охлаждение), прикрепите с тыльной стороны облицовки радиатора

капроновую сетку. Это избавит вас от забот по очистке радиатора, и двигатель не будет перегреваться.

● Треснул корпус аккумуляторной батареи «Трепча»? Попробуйте починить его с помощью дихлофоса в аэрозольной упаковке. Слейте электролит, промойте поверхность аккумулятора и трещину содовым раствором и дистиллированной водой, просушите. Мелко настружите полистирол, размягчите его в дихлофосе до получения однородной массы, которой и зашпатлюйте трещину.

● Полупрозрачные пластмассовые корпуса аккумуляторных батарей можно отремонтировать и раствором пенопласта (например, от упаковки телевизора) в скипидаре или ацетоне.

● Снижение напряжения и плотности электролита в аккумуляторной батарее после длительного бездействия или, наоборот, интенсивной эксплуатации зимой нередко в одной или нескольких банках происходит сильнее, чем в других.

Перед общей зарядкой батареи подзарядите сначала эти банки до уровня остальных, используя стандартное зарядное устройство. Но поскольку при подключении к одной банке зарядный ток превышает допустимую величину как для нее, так и для выпрямителя, уменьшите его, включая в цепь обыкновенную двухнитевую лампу автомобильной фары.

В зависимости от вариантов соединения ее нитей можно получить разные величины сопротивления (а значит, напряжения и тока). Если нити соединить параллельно, ток будет наибольший, последовательно — наименьший. Включение той или другой нити дает промежуточное значение тока.

● Чтобы клеммы аккумуляторной батареи не окислялись, оденьте на штыри батареи кольца, вырезанные из тонкого войлока (внутренний диаметр кольца равен диаметру отверстий в клеммах, а наружный на 20 мм больше). Пропитайте эти кольца моторным маслом. Клеммы и штыри аккумулятора покройте смазкой ВТВ-1 или «Литол-24».

● Очистить клеммы от окиси можно, опустив их в горячую воду или в раствор питьевой соды.

● Если лопнул корпус аккумулятора, то заделать трещину можно эпоксидным клеем, смешанным с опилками из корпуса старого аккумулятора. Перед склеиванием необходимо слить электролит и обезжирить место ремонта.

● Хранить сухозаряженный аккумулятор можно не более трех лет. При этом сухозаряженность гарантируется в течение одного года.

● Чтобы при длительном хранении аккумуляторной батареи, бывшей в употреблении (т. е. залитой электролитом), процесс коррозии пластин свести к минимуму, необходимо заменить сернокислотный электролит на 5 %-ный водный раствор борной кислоты, в результате чего резко замедляются электрохимические процессы.

Для приготовления консервирующего раствора на 1 литр дистиллированной воды (при 60—70 °С) берут 45—50 г борной кислоты. Затем проверяют степень заряженности батареи. Она должна быть полностью заряжена, т. е. плотность электролита в ней должна быть не менее 1,25. После этого электролит сливают и аккумулятор дважды промывают дистиллированной водой (допускается первую промывку проводить питьевой водой).

Промытую батарею заливают раствором борной кислоты, закрывают пробками с открытыми вентиляционными отверстиями и ставят на хранение. Температура в помещении должна быть не ниже 0 °С. (При отрицательной температуре раствор замерзает). В период хранения батарея не требует какого-либо ухода и подзарядки в течение 10—12 месяцев. Для приведения батареи в рабочее состояние после хранения из нее сливают раствор борной кислоты, затем сразу же (без промывки) заливают сернокислотный электролит.

● Возможными причинами преждевременного выхода из строя аккумуляторной батареи могут быть: заливка неостывшего электролита, более 30 °С (сульфатируется активная масса); бесконтрольная зарядка (один час перезарядки равен 70 часам работы); бесконтрольность плотности электролита в процессе эксплуатации; низкий уровень электролита.

● Источником первосортной дистиллированной воды может быть домашний холодильник. Дистиллированная вода получается при оттаивании намерзшей ледяной «шубы» на наружной стороне морозильной камеры, только собирать воду нужно не в металлическую посуду, а в эмалированную, капроновую и т. д. Можно воспользоваться и дождевой водой, если она собрана не с железной крыши (соли железа — первый враг аккумуляторной батареи).

● Пена, появившаяся на поверхности электролита,— явный признак загрязнения электролита. В этом случае нужно немедленно слить электролит, промыть банки дистиллированной водой и залить свежий электролит.

● Кусочком фольги от сигаретной пачки легко восстановить перегоревший в пути предохранитель. Фольга имеет тонкий слой металла и при повторном коротком замыкании в цепи сразу перегорает. Такая замена и быстрее, и безопаснее, чем традиционные в таких случаях «жучки» из проволоки.

● Если в крышке распределителя зажигания возникла трещина, запаяйте ее капроном. Например, пучком нитей из наружного слоя воздушного фильтра. Намотайте нитки на проволоку и разогрейте спичкой. Расплавленный капрон надежно «зацементирует» трещину. Перед этим, разумеется, трещину необходимо тщательно очистить и обезжирить.

● Если на внутренних контактах крышки распределителя зажигания появилась естественная искровая выработка, подложите под ротор шайбы толщиной 1—1,5 мм. Ротор приподнимется, и в работу вступят нетронутые электроискровой выработкой части контактов крышки. В результате установится нормальный зазор между бегунком и контактами, и распределитель начнет работать нормально.

● Если вышел из строя конденсатор, то его можно заменить любым радиотехническим емкостью 0,25—0,35 мкФ, рассчитанным на напряжение 350—400 в.

● Если вышел из строя графитовый контакт в крышке распределителя зажигания, то его можно заменить угольком из стерженька батареи КБС-0,5 от карманного фонаря или грифелем обычного карандаша.

● Ротор распределителя зажигания можно изготовить из полиэтиленовой пробки и вырезанной из жести или латуни полоски шириной 9—10 мм — подвижного электрода, который крепится к пробке при помощи усиков, загнутых в отверстиях (их вырезают в пробке ножом). После установки пробки на вал положение подвижного электрода корректируют по месту.

● Зачищать контакты прерывателя лучше всего плоским надфилем, причем спиливают только выступ, образовавшийся на одном из контактов. Затем контакты нужно промыть растворителем или чистым бензином.

● Если перегорел резистор в роторе распределителя зажигания, то его можно заменить куском толстой проволоки (или гвоздем), можно обернуть перегоревший резистор металлической фольгой.

● Для очистки свечей возьмите отрезок стального троса диаметром 2— 3 мм и длиной 50—70 мм, обезжирьте его, затем обмотайте тонкой медной проволокой, оставив свободный конец длиной 10 мм. Этот конец распустите, а остальную часть пролудите. Получается отличная жесткая кисть.

● Отыскать неисправную свечу на работающем двигателе можно с помощью карандаша. Для этого карандаш зачистить с обеих сторон, а в середине вытащить кусочек графита длиной 3 мм. Одним концом карандаша касаются «массы», другим — электрода свечи. При исправной свече через воздушный промежуток карандаша будет проскакивать искра.

● В продаже бывают свечи зарубежного производства, и автолюбителю нужно знать, как определить их калильное число. Свечи «Изолятор» (ГДР) имеют калильное число примерно в 10 раз меньше указанного на маркировке. Например, для свечи М14-175 это будет примерно 17; для М14-225— около 23 и т. д. То же относится и к свечам БОШ (ФРГ).

Калильное число свечей ПАЛ (ЧССР) таково: ПАЛ14-5 равно 14; ПАЛ14-7 равно 17; ПАЛ14-8 равно 23; ПАЛ14-8У равно 20; ПАЛ14-9 равно 26. Но в настоящее время свечи ЧССР имеют новую маркировку, состоящую из 3-х элементов. 1-й элемент — буква, обозначающая длину резьбовой части свечи, а именно *N* — 12,7 мм; *L* — 19,0 мм. 2-й элемент — цифра, обозначающая тепловую характеристику свечи; 5 соответствует 14; 7 соответствует 17; 8 соответствует 23. 3-й элемент — буква *Y* — обозначает, что нижняя часть изолятора выступает (аналогично букве «*B*» в маркировке отечественных свечей); буква *R* обозначает наличие встроенного резистора для подавления радиопомех.

● Варианты использования импортных свечей на отечественных автомобилях показаны в таблице.

Тип автомобиля	Марки свечей зарубежных фирм, пригодные для применения			
	champion	Bosh	PAL	isolator
«Москвич 403»	*L*88; *L*88A	*W*145T1	14—7	M14-175
«Москвич 407» «Москвич 412» (выпуск до 1969 г.)	*L*7; *L*85 *L*86	*W*175T1	14—8	M14-225
«Москвич 412» (после 1970 г.)	*N*10*Y*	*W*175T30	14—7*Y*	
«Жигули» всех моделей	*N*9*Y*	*W*200T30 *W*200T27	(*L*7*Y*)	FM14-225/2
ЗАЗ-968	*L*5; *L*81	*W*225T1 *W*240T1	(*N*8*Y*) 14—8	M14-240
ГАЗ-21 и ГАЗ-24	*L*10; *L*90 *L*91	*W*125T1	14—5	M14-145

В скобках указаны марки всех свечей по новой классификации.

● Самодельную щетку генератора в дороге можно изготовить из угольного стержня гальванического элемента «373» (круглой батарейки), которому придают прямоугольную форму. Вырезав заготовку длиной около 30 мм, на одном из ее концов просверливают отверстие диаметром 1,5 мм и закрепляют в нем медный многожильный провод. Концы провода желательно опаять оловом. Пружины щеткодержателей используют прежние, а стержни крепят в них эпоксидным или другим, подходящим для этого клеем.

● Прилегание поршневых колец проверяется на просвет на снятом с поршня кольце, установленном в тот же цилиндр или в кольцевой калибр. Кольцо, вложенное в калибр, должно прилегать своей рабочей поверхностью к поверхности калибра не менее чем на 90 процентов его окружности. Обязательно прилегание его на участке 15° с каждой стороны от замка.

● У электромоторчиков, применяемых в автомобиле, иногда отсыревает обмотка, в результате чего они нагреваются, дымят, может возникнуть и межвитковое замыкание. Устранить эти явления можно, положив якорь или обмотку электромоторчика в нагретое моторное масло на 15—20 часов. Затем дают маслу стечь и собирают электродвигатель.

● Иногда еще вполне, казалось бы, исправная свеча зажигания дает перебои — пробит изолятор. Такую свечу можно восстановить. Нужно тщательно обезжирить изолятор и нанести на него в несколько слоев обычный силикатный клей и просушить его в течение 2-х суток.

● При поисках неработающей свечи (двигатель троит) лучше вытаскивать высоковольтные провода из крышки распределителя, а не снимать

колпачки со свечой. Этим можно избежать электрического удара напряжением 20 кВ.

● Для определения неработающего цилиндра еще удобнее и безопаснее использовать приспособление, состоящее из шила и зажима «крокодил», соединенных проводом. Для отключения цилиндра закрепите зажим на «массе», а шило воткните между высоковольтным проводом и резиновым колпачком на крышке распределителя.

● При выкручивании из двигателя свеча сломалась, а резьбовая часть корпуса с обломком изолятора осталась в гнезде головки блока. Не старайтесь во что бы то ни стало удалять ее в дороге. Замкните снятый со свечи провод на «массу». Изолятор при движении вылетит сам, а остатки свечи можно выкрутить, скажем, напильником, если ввести его хвостовик в отверстие.

● Свечи зажигания следует затягивать только на холодном двигателе, в противном случае их будет трудно вывернуть.

Не затягивайте свечи с очень большим усилием, при этом чрезмерно сжимается прокладка и уплотняющее ее действие становится хуже.

● Если резьба в отверстии для свечи загрязнилась частицами нагара, прочистите ее метчиком. Поскольку приобрести такой со специальной резьбой непросто, сделайте его из старой свечи. Выбив изолятор, распилите резьбовую часть ножовкой крест-накрест и слегка опилите резьбу, чтобы получились четыре режущие грани, как у метчика.

● Для проверки цепей низкого напряжения можно использовать лампу освещения подкапотного пространства. Для этого нужно отключить штатный провод и вместо него присоединить «пробойный».

● Если в автомобиле отсутствует обогреватель заднего стекла, его можно изготовить самому. Ленточку никелевой фольги толщиной 0,05 мм (из старого конденсатора) разрезают лезвием на полоски шириной 5 мм и наклеивают эти полоски на заднее стекло клеем БФ-2. Когда он высохнет, наносят кисточкой поверх фольги еще слой клея. Полоски располагают вертикально или горизонтально. Отдельные отрезки могут спаиваться при помощи обычного паяльника (до наклейки на стекло). Общая длина обогревателя должна быть примерно 7200 мм.

● Устранить течь из главного или рабочего тормозного цилиндра при износе манжеты (а новой в запасе нет) можно, уплотнив посадочное место на поршне. Для этого на поршень (под манжету) установить кольцо из хлорвиниловой трубки наружным диаметром 5 мм и толщиной стенки 0,5 мм. Для постановки такого кольца необходимо размягчить его в ацетоне.

● Если в дороге пришлось разбирать и собирать рабочие цилиндры тормозов, то удалить воздух из системы можно и без помощника. Для этого нужно открыть штуцер для выпуска воздуха и сжать поршень до начала выхода из штуцера тормозной жидкости. После этого закрутить штуцер

и отпустить поршень. Трех-четырех таких операций обычно бывает достаточно для удаления воздуха из цилиндра.

● Чтобы при разборке тормозных цилиндров избежать потерь тормозной жидкости, необходимо заклеить изоляционной лентой компенсационное отверстие в крышке бачка.

● Если лопнула крышка на бачке тормозной жидкости, то ее можно изготовить самому из пробки пластмассовой канистры для «Тосола» емкостью 10 л.

● Если при разборке тормозных цилиндров обнаружена черная пленка, покрывающая зеркало цилиндра и поршень,— это явный признак того, что тормозная жидкость в системе пришла в негодность. Слейте всю жидкость, промойте систему, удалите черную пленку с поверхности цилиндров и поршней и залейте свежую тормозную жидкость.

● Заменить утерянный резиновый колпачок, защищающий от грязи штуцер прокачки тормозного цилиндра (или сцепления), можно отрезком хлорвиниловой трубки подходящего диаметра. При этом один конец склеивают, нагрев его спичкой.

● Снижение износа тормозных колодок задних тормозов можно достигнуть, если периодически менять их местами. В автомобилях, где колодки не взаимозаменяемы (например ВАЗ-2103, -2106 и др.), пару колодок с одного колеса меняют местами с парой другого. Вместе с колодками переставляют и тормозные барабаны.

● В автомобилях, снабженных вакуумным усилителем тормозов, двигатель на холостых оборотах будет работать неустойчиво, если возникают нарушения уплотнений в трубопроводах, подходящих к усилителю, или в нем самом.

● Если по какой-либо причине в автомобиле тормозная жидкость в наполнительном бачке достигнет дна и вы подозреваете, что в систему попал воздух, попробуйте удалить его без прокачки. Снимите колесо и сдвиньте колодки в барабанном тормозе или раздвиньте в дисковом. При этом жидкость из системы поднимется в бачок и вытеснит попавший туда воздух. Остается долить ее и поработать тут же тормозной педалью, чтобы выбрать зазор между колодками и барабаном или диском.

● Выпускаемые промышленностью тормозные жидкости подразделяются на 2 группы: на касторовой основе (например, БСК — содержит 50 % касторового масла и 50 % бутилового спирта); на гликолевой основе («Нева», «Томь», «Роса»). Жидкости «Нева», «Томь» и «Роса» не только взаимозаменяемы, но и совместимы (в «Неву» можно добавлять «Томь» или «Росу» и наоборот).

Жидкость «БСК» вместо «Невы» тоже можно применять, но не смешивать, когда приходится часто пользоваться тормозами. При частом и длительном торможении происходит сильный нагрев тормозных цилинд-

ров, особенно при дисковых тормозах. В этих условиях «БСК» закипит и торможение прекратится.

Применять «Неву», «Томь» или «Росу» вместо «БСК» нельзя из-за того, что резина манжет обычных тормозных систем нестойка в присутствии гликоля.

● Прокачать тормозную систему без помощника можно, применив обычную резиновую грушу. Наденьте на ее наконечник подходящий по размеру прозрачный (хлорвиниловый) шланг. Сожмите грушу и надежно наденьте свободный конец шланга на штуцер для прокачки. Грушу подвесьте так, чтобы шланг был в вертикальном положении и хорошо вам виден. Теперь несколько раз резко нажмите на педаль тормоза, медленно отпуская ее. В системе создается избыточное давление. Затем слегка отверните штуцер. Жидкость с пузырьками воздуха будет втянута в грушу. Закройте штуцер и повторите операцию 3—4 раза, точнее до прекращения появления пузырьков воздуха в прозрачной трубке. Долейте жидкость в бачок главного тормозного цилиндра и переходите к следующему колесу.

● Если при преодолении водной преграды вода заливает глушитель, то в его выпускную трубу вставляют подходящий шланг, свободный конец которого поднимают выше и закрепляют.

● Если нет под рукой специальных препаратов, выпускаемых химической промышленностью, очистить хромированные поверхности деталей от появившейся коррозии можно питьевой содой.

● При регулировке редуктора заднего моста трудно определить расположение контактного пятна на зубьях шестерен с помощью краски. Но если вместо краски между шестернями пропустить тонкую полиэтиленовую пленку, пятно контакта будет видно по раздавленной на зубьях пленке.

● Свежую царапину, мелкое повреждение лакокрасочного покрытия, которые нет возможности заделать немедленно, закрывают клейкой лентой. Эта мера на некоторое время предохранит металл от вредного воздействия влаги.

● Резиновые уплотнители стекол со временем стареют и трескаются, и в салон протекает вода. Для заделки щелей обычно пользуются готовой замазкой. Если ее нет, надежную замазку можно приготовить самому.

50 г канифоли и такое же количество воска смешивают и прогревают на слабом огне. В горячую массу добавляют 20—30 г касторового масла и тщательно перемешивают. Смеси дают остыть, наносят на высушенные и очищенные поверхности.

● Облегчить пуск двигателя в холодное время можно с помощью паяльной лампы, которую разжигают и прогревают до устойчивого горения. Затем закрывают на некоторое время доступ бензина к форсунке и возобновляют его после того, как пламя погаснет. Образовавшуюся при этом струю паров бензина направляют в отверстие воздухозаборника в корпусе воздушного фильтра и пускают двигатель.

● В летнее время при быстрой езде насекомые разбиваются о стекло и оставляют следы, которые трудно смыть водой. Пятна будут смываться легче, если стекло предварительно протереть тряпкой, смоченной в бензине.

● Чтобы при нанесении шпатлевки на кузов автомобиля получить гладкую поверхность, следует пользоваться металлическим шпателем, нагретым до 70—80 градусов.

● Чтобы восстановить прозрачность пластмассовых рассеивателей фонарей автомобиля, поверхность их протирают мягкой тряпкой, смоченной в полироли для старых покрытий.

● Зимой подложите под коврики на полу салона пластмассовые решетки (например, для кухонных раковин), вентиляция поможет сохранить днище сухим, уберечь его от коррозии.

● Если износился пластмассовый выступ контактной части замка зажигания, наплавьте на него полиэтилен. Несколько мелко нарезанных кусков полиэтилена уложите на место дефекта и разогрейте паяльником. Наплавленной детали дайте остыть и придайте ей нужную форму натфилем.

● Чтобы снизить помехи радиоприема (если система зажигания обычная), примените дополнительный конденсатор любой марки емкостью минимум 2 мкФ с рабочим напряжением не менее 15 В. Включите его между клеммой «+Б» («Жигули») или «ВК-Б» («Москвич», «Запорожец», «Волга») и «массой». Электролитические конденсаторы соедините в соответствии с указанной на них полярностью. И еще 2 нюанса: переносной радиоприемник лучше всего поместить в «экран» — металлический корпус, соединив его с «массой»; желательно использовать только автомобильную антенну, экранированный кабель которой соединяется с приемником.

● Дальность приема малогабаритного телевизора в салоне можно увеличить при помощи домашней телеантенны. Вместо подставки закрепите трубку. Вставьте в нее палку длиной 1—1,5 м, закрепив ее на верхнем багажнике. Настройка — обычным путем.

● Для подключения магнитофона или радиоприемника с напряжением питания 9 В к бортовой сети соберите согласующее устройство последовательным соединением четырех диодов КД105. Падение напряжения на нем — около 3 В.

● Чтобы восстановить утраченный цвет красных рассеивателей задних фонарей, покройте их изнутри красным крап-лаком, который применяется в радиотехнике для защиты мест пайки.

● При попадании пыли и влаги на отражающее покрытие рефлектора фар оно отслаивается или тускнеет. Загерметизировать фару можно пластилином, промазав соединение стекла и патрона лампы с корпусом рефлектора.

● В случае отказа гидравлического включателя ВК-12 стоп-сигнала прокипятите его в воде 5 мин.

● Запаситесь проволочным матом — «ковриком», который продается в хозяйственных магазинах. Он и дешев и удобен: подложив такой коврик под буксующее колесо, вы без труда съедете даже со льда.

● Вмятина на кузове из тонкого стального листа многих приводит в отчаяние. Начинают ее с трудом исправлять — и лишь ухудшают вид автомобиля. Между тем, некоторые вмятины можно выровнять сильным магнитом. Подведите его к краю вмятины и потяните на себя. Затем последовательно передвигайте магнит по деформированному участку, и тот выровняется без повреждения краски.

● Если утратили герметизирующие свойства резиновые уплотнители заднего и лобового стекол, покройте уплотнители смесью резинового клея и алюминиевой пудры. Масса должна иметь консистенцию густой сметаны и наносится кистью. Чтобы не испачкать стекла, оклейте их полоской лейкопластыря или изоленты.

● Если потеряли эластичность резиновые щетки стеклоочистителей, подержите их минуту в чистом бензине. Затем старательно вымойте щетки с мылом.

● Несколько лет может храниться в банке краска, на поверхности которой положен круг из «маслостойкой» резины. Плотная закупорка препятствует образованию корки на краске.

● Диски колес утратили блеск. Вместо эмали покройте их смесью эпоксидного клея и алюминиевой краски (серебрянки).

Хороший эффект достигается, если диски покрыты лаком РФ283.

● Коррозия беспощадна к трубам и глушителям системы выпуска. Помимо жестяных заплат на дыры можно наварить и другие — из стеклоткани на силикатном конторском клее.

Три куска стеклоткани прожгите паяльной лампой для удаления парафина. Очистив поврежденное место, наложите эти заплаты и дайте каждой засохнуть.

● Полуоси автомобилей «Москвич», «Жигули», «Волга» извлекаются из картера заднего моста без специального приспособления.

Закрепите на фланце полуоси снятое колесо обратной (сравнительно с рабочим положением) стороной. Двумя руками рывком потяните на себя полуось — она легко поддастся.

● Регулировка тросового привода стояночного тормоза — дело непростое. Как удержать плоскогубцами наконечник троса, когда на нем вращают регулировочную гайку?

Облегчите себе задачу, навернув дополнительно к регулировочной и контровочной гайкам третью. Две последних — стяните ключами. Теперь наконечник удерживается элементарно.

● Если не удалось приобрести новые сальники — попробуйте приспособить старые. Поставьте на сальник амортизатора по наружному диаметру колечко, свернутое из полоски фольги, лучше всего латунной. Ее толщину подберите с учетом износа. В результате увеличения наружного диаметра уменьшается внутренний, и сальник вновь плотно охватывает шток.

● Изношенные воротниковые сальники со спиральной пружиной, установленные на коленвале и в коробке передач, еще поработают, если укоротить пружинку на несколько витков.

● Потеки тормозной жидкости — частая неожиданность после долгой зимней стоянки автомобиля. Но из этой ситуации есть простой выход.

Несколько раз резко нажмите на педаль тормоза, затем снимите колесо, тормозной барабан и колодки, запачканные жидкостью, просушите их. Колодки надо зачистить наждачной бумагой средней зернистости. Из-под пылезащитных чехлов удалите остатки тормозной жидкости, а затем установите обратно детали. После нескольких сильных нажатий на педаль тормоза течи быть не должно (если, конечно, дело именно в деформации резиновой манжеты).

● Одной из возможных причин повышения уровня топлива в поплавковой камере карбюратора может оказаться попадание соринки между запорной иглой и ее гнездом. Пережмите шланг подачи бензина в карбюратор — пусть двигатель выработает из поплавковой камеры весь бензин. Опускаясь вместе с иглой, поплавок освободит соринку, а бензин смоет ее при запуске двигателя.

● Из-за поломки пружины всасывающего клапана в карбюратор не поступает бензин. Хорошо, если найдется необходимая пружина или хотя бы стальная проволока, а если нет? Замените ее... кубиком поролона. Вырезать его надо так, чтобы стороны квадрата вписались в конфигурацию клапана, а высота была 8—10 мм (размер подгоняется по месту). Клапан должен слегка поджиматься к гнезду. Бензонасос с поролоном будет работать надежно.

● Что делать, если «полетел» реле-регулятор, а до ближайшей СТО далеко? Отсоедините провода от выводов регулятора «Ш» и «ВЗ» или «Я» (для «Жигулей» — «15» и «67»). К ним подсоедините лампочку 21 Вт. Став своеобразной нагрузкой, она выручит вас.

● Кто из водителей не испытывал неприятного ощущения при торможении, особенно резком, на большом морозе. Отпустив педаль тормоза, обнаруживаешь, что все колеса заблокированы.

Отверните немного трубку от главного тормозного цилиндра и выпустите из системы несколько капель жидкости. Тормоза опять станут послушными.

● При отворачивании заржавевших гаек, которые крепят кронштейн переднего амортизатора к нижнему рычагу, часто ломается болт. Примените следующий способ его восстановления.

Остаток болта обрежьте заподлицо с кронштейном. По центру болта высверлите отверстие до упора в пружину, нарежьте в нем резьбу М8. Затем вкручивается болт с пружинной шайбой, намного укрепляющий кронштейн амортизатора.

● Как снять тормозной барабан заднего колеса, если мешает коррозия центрирующего пояска на полуоси?

Обливайте барабан горячей водой, пока он не нагреется. Затем вкрутите 2 болта в отверстия барабана. Упираясь во фланец, они легко отделят барабан.

● В радиаторе замерзла вода? Поменяйте полярность привода у электродвигателя, вентилятора, подключив наоборот провода «+» и «—». Крыльчатка начнет вращаться в обратную сторону. Закройте капот, теплый воздух пойдет на радиатор, размораживая его. Достигнув цели, вновь поменяйте местами провода.

● Защитите от неравномерного нагревания батареи аккумулятора. Ведь «плюсовая» банка, которая находится ближе к выпускному коллектору, имеет повышенную температуру и быстрее выходит из строя. Прикройте ее от коллектора листом асбеста толщиной 5—8 мм.

● Если отказал датчик указателя уровня топлива, виной тому бывает повреждение поплавка крючком, на котором он подвешен. Сняв поплавок, высушите его и зачистите место повреждения. Затем нанесите на него тонкий слой эпоксидного клея, а через 10—15 минут накройте маленьким кусочком марли и промажьте его клеем сверху. Через 1,5—2 часа поплавок можно устанавливать, закруглив напильником кромки заплаты.

● Чтобы канистра в багажнике автомобиля не гремела и не обдирала краску, натяните на нее два резиновых кольца. Их удобнее всего вырезать из старой автомобильной камеры.

● Гибкий валик троса спидометра, вышедший из строя из-за округления граней на одном из концов, можно отремонтировать. Опаяйте округленный конец оловом, а затем напильником придайте ему квадратное сечение.

● Для заделки поврежденных мест на панелях автомобильного кузова обычно применяют эпоксидные составы и стеклоткань. Однако со временем жесткая заплата на «эпоксидке» отстает от основания, под нее проникает влага и грязь, что еще больше способствует разрушению металла.

Примените вместо эпоксидного клея ПВА. Он в любой пропорции разводится водой, а после высыхания становится совершенно водостойким. Заплата из нескольких слоев стеклоткани на клее ПВА эластична, отлично держится, ее можно затем прошпаклевать и закрасить или покрыть битумной мастикой, в зависимости от того, где произведен ремонт — с наружной или внутренней стороны кузова.

● Подтершиеся уплотнительные манжеты тормозных цилиндров положите в содовый раствор (чайная ложка пищевой соды на пол-литра воды)

и прокипятите в течение 5 минут. После такой обработки манжеты будут функционировать нормально.

● Если после регулировки развала-схождения передних колес на СТО все же обнаружен неравномерный износ дорожек у шин, попробуйте подрегулировать их самостоятельно, проверяя результат «на клей». После регулировки нанесите на обезжиренную поверхность изношенной дорожки полоску клея «Момент» длиной около 150 мм. Проедьте 5—6 километров,— если клей стерся, значит, ненормальный износ продолжается. Добейтесь, чтобы после регулировки и пробы клей на обоих колесах оставался на местах, где не должно быть износа.

● Чрезвычайно важно поддерживать в шине нормальное давление. Отличающееся от нормы давление — основная причина преждевременного износа шин. Особенно вредно давление пониженное.

● По данным исследований, при неумелом вождении (резкое трогание с места, интенсивное торможение, повороты на большой скорости) износ шин за один только день может быть таким же, как за 8 тыс. км пробега при грамотном вождении.

● На шине обычно ставится цветная метка, обозначающая самое легкое место. Монтируя колесо, эту метку следует совмещать с вентилем, чтобы обеспечить лучшую сбалансированность.

● Известно, как сложно при ремонте автомашины отделить ее «приварившийся» борт от колесного диска (обода). Задача намного облегчится, если перед началом работы налить в канавку между ободом и бортом немного растворителя. Через 3—6 минут борт отожмется легкими усилиями.

● Для отворачивания тугого болта попробуйте слегка сдвинуть его в сторону завертывания. Далее попытайтесь постучать молотком. Можно на конец болта на несколько часов положить тампон, обильно смоченный керосином (бензин не годится, так как он быстро испаряется). Этот способ обычно приводит к успеху. В крайнем случае нагрейте болт большим паяльником и дайте ему остыть, повторив эту операцию 2—3 раза.

● Болты для ответственных соединений изготавливаются из стали высокого качества и подвергаются термообработке. Для отличия такие болты имеют на головке знак «х». Эти болты нельзя заменять обыкновенными, тем более первыми попавшимися под руку, так как не будет обеспечена необходимая прочность.

● Заменяя резиновые втулки рессор, для лучшего прилипания рекомендуется окунуть их в бензин на 10 мин и, не давая просохнуть, быстро смонтировать в шарнир.

● Если вы снимали рулевую колонку, то устанавливать ее обратно и закреплять необходимо в следующем порядке. Сначала нужно наживить (не затягивая) болты крепления картера рулевого механизма к лонжерону рамы. Затем притянуть колонку к приборному щитку автомобиля, укрепить

ее скобой и только после этого окончательно затянуть болты крепления картера. Если не соблюдать указанную последовательность, вначале затянуть болты крепления картера к раме, то при подтяжке болтов верхней опоры рулевой колонки (к щитку приборов) сама колонка и рулевой вал могут слегка изогнуться, вследствие чего рулевое колесо будет вращаться туго. Кроме того, это приведет к усиленному износу подшипников рулевого механизма и может вызвать даже поломку рулевого вала.

● Если в дороге вытекла тормозная жидкость, а в запасе ее нет, то в этой критической ситуации может выручить тосол, бутылка крепленого вина и даже вода. Их и заливают в тормозную систему (или в «сцепление»). Доехав до станции, систему, не откладывая, следует промыть тормозной жидкостью и заправить.

● Если в «Москвиче-2140» вышел из строя интегральный регулятор напряжения Я112А или же в ВАЗ-2105, «2107» регулятор Я112В, временно можно предотвратить разряд аккумулятора при движении, соединив контакт «Ш» на регуляторе с «массой» через лампу небольшой мощности — А12-8 или А12-5.

При средних и больших оборотах двигателя лампа, как нелинейный резистор, будет ограничивать ток обмотки возбуждения генератора и, соответственно, ток заряда аккумулятора. В «Москвиче-2140» для этого удобно использовать подкапотную лампу, отсоединив от нее провод бортовой сети.

● Наиболее частая причина отказа генератора — загрязнение и окисление контактных колец или зависание щеток. Эти дефекты легко устранить путем разборки щеточного узла и очистки загрязненных деталей.

● Производя регулировку клапанов, не следует допускать зазоров меньших, чем рекомендуется. Через короткое время это может привести к полному выходу двигателя из строя.

Незначительное увеличение зазоров не так опасно, хотя при этом работа двигателя сопровождается повышенным шумом.

Считается допустимым, если при закрытом моторном отсеке на малой частоте вращения вала слышен слабый стук клапанов, который при повышении частоты сливается с общим равномерным шумом работающего двигателя.

● Полнопоточный масляный фильтр на двигателе легко отвернуть руками, если обмотать его корпус клейкой лентой — липкой стороной наружу.

● Если в карбюраторах типа К-126 и других, выпускаемых «Ленкарзом» (они имеют индекс «К») и применяемых в автомобилях «Волга», «Москвич», «Запорожец», вышла из строя уплотнительная шайба на запорной игле поплавковой камеры, можно использовать шайбу из шинного золотника, которая находится под пружиной. Она идеально садится на иглу, бензостойка и лишь немного толще штатной. На эту разность можно подрегулировать язычок поплавка.

● Неосторожное повреждение буртика развальцованного конца бензопроводной трубки легко устранить. Расплющите кусочек припоя или свин-

ца в пластинку толщиной 0,5—0,8 мм. Вырежьте шайбу по размеру буртика и вставьте ее как прокладку между буртиком и штуцером. Если затянуть накидную гайку, утечка бензина прекратится.

Если вы устраняете неисправность в гараже, облудите место развальцовки припоем. При затяжке припой еще более плотно облегает конус.

● «Спаянные» трубы глушителя легко разъединить, облив стык неразведенной уксусной кислотой. Сочленяя трубы опять, вставьте между ними прокладку из фольги.



НЕКОТОРЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ «ЖИГУЛЕЙ»

● Если в пути отказал генератор, то необходимо для уменьшения расхода энергии аккумулятора отключить обмотку возбуждения генератора (снять предохранитель № 10 в моделях ВАЗ-2101, -2102, -2103, -2106, № 9 в моделях ВАЗ-2105 и -2107) и одновременно отсоединить провод от вывода «30/51» реле РС702 лампы заряда аккумулятора.

● Если на токопроводящих полосках обогревателя заднего стекла автомобилей ВАЗ-2105, -2107 образовались разрывы, то восстановить электрический контакт можно графитовым порошком, смешанным с небольшим количеством эпоксидного клея. Этой смесью аккуратно промазывают поврежденные места.

● Если не включается стартер, то возможная причина — обгорание контактов включения реле стартера в замке зажигания. Возобновить работу стартера можно, если снять красный провод с клеммы «50» замка зажигания и присоединить к одной из клемм «16» (они свободны).

● Чтобы предотвратить возможность обгорания контактов замка зажигания, нужно избавиться от возникающей в момент включения стартера наведенной ЭДС самоиндукции. Включите в цепь параллельно катушке реле стартера какой-либо диод: Д305, Д214, Д215, Д242-Д248. Контакты не будут обгорать.

● Чтобы облегчить снятие тормозного барабана на автомобилях ВАЗ, можно попробовать нагреть его, обливая кипятком (нагревать паяльной лампой или газовой горелкой ни в коем случае нельзя — от местного перегрева барабан покоробится, а то и даст трещину). А когда он нагреется, ввернуть два болта в предназначенные для этого отверстия и довольно

легко отделить барабан от фланца полуоси. При установке на место смажьте посадочные места тонким слоем «Литола-24» или другой консистентной смазкой.

● В процессе эксплуатации на рабочей поверхности барабана образуются канавки, а у края — буртик. Нужно, как говорят, проточить барабаны. Сделать это можно и без токарного станка, прямо на машине. Поднимите одно из задних колес и подставьте надежную подставку. Снимите колесо и барабан. Переверните его и вновь закрепите, как бы вывернув наизнанку, рабочей поверхностью наружу. Заведите мотор, включите первую передачу. Вывешенный барабан начнет вращаться. Подведите наждачный камень (или острый шабер) к поверхности, нуждающейся в обработке. Правильность окружности обрабатываемой поверхности практически не изменится, так как режущий инструмент закреплен нежестко (находится в вашей руке).

● Закройте гнезда под домкрат пробками от шампанского и вы избавитесь от необходимости очищать их от набившейся (а зимой еще и замерзшей) грязи при замене колеса. Кроме того, грязь, смешавшаяся со снегом и солью (посыпаемой на дорогах зимой), создает очаги коррозии.

● Смазать механизм привода дверного замка можно, не разбирая обивку двери. Выверните верхний из трех винтов крепления замка (винты расположены на торце двери) и через это отверстие подайте с помощью масленки к механизму привода немного моторного масла. Поворачивая пальцами, разработайте ротор замка и добавьте еще немного масла. Замок и кнопка-фиксатор будут работать легко и надежно.

● Отверстия в синтетическом коврике автомобиля (ВАЗ-2103, -2106 и др.) лучше не вырезать, а прожигать паяльником (например, для закрепления нижних концов ремней безопасности).

● Установив дополнительный датчик давления ММ-393А (применяемый на ВАЗ-2103, -2106), можно постоянно контролировать давление масла на автомобилях ВАЗ-2101, -21011. В качестве прибора, регистрирующего давление масла, можно использовать указатель уровня бензина, подключив его через тумблер. Теперь указатель будет показывать либо уровень бензина, либо давление масла (в зависимости от положения тумблера). Применительно к давлению масла его крайнее (максимальное) положение будет соответствовать 8 кг/см^2, среднее 4 кг/см^2.

● Увеличить долговечность шарниров рулевых тяг можно, устранив зазоры между резиновым чехлом и пальцем шарниров (зазоры появляются из-за старения и растягивания пылезащитных резиновых чехлов). Для этого используют кольцевую прокладку из пористой резины или поролона толщиной 10—15 мм, которой и закрывают зазор.

● Если контрольная лампа заряда постоянно горит при работе двигателя, одной из причин может быть пробой одного или нескольких диодов выпрямителя в генераторе. Чтобы проверить исправность диодов без при-

боров, выключают зажигание и снимают провод с клеммы аккумулятора. Если диод пробит, то как при отсоединении, так и при подключении провода будет отчетливо слышен щелчок реле контрольной лампы заряда аккумулятора.

● Электромагнитный клапан системы холостого хода может не работать из-за окисления кожуха в месте прилегания контактного кольца катушки. В этом случае острой отверткой развальцовывают кожух со стороны штекера, вынимают катушку и зачищают мелкой шкуркой окисленные участки. Если причиной отказа является перегорание дефектной обмотки катушки, то обмотку снимают и наматывают новую из провода диаметром 0,14 мм в эмалевой изоляции. Число витков 3000 ± 10, сопротивление обмотки 150—160 Ом. Один конец припаивают к контактному кольцу, второй — к штекеру. После установки катушки на место завальцовывают кожух, а шов промазывают клеем БФ-2.

● Иногда запорная игла заедает и не открывает клапан, что приводит к остановке двигателя на холостом ходу. Для устранения выворачивают клапан из карбюратора, извлекают из него жиклер и в отверстие корпуса закапывают немного масла. Обычно это помогает полностью восстановить подвижность запорной иглы и работоспособность всего клапана.

● Отремонтировать разболтанные дверные петли можно, не снимая их с автомобиля (вывернуть большие винты крепления петель к кузову очень трудно). Выбивают старые оси и снимают двери. Затем петли рассверливают так, чтобы устранить элипсную выработку. Вытачивают новые оси так, чтобы они плотно входили в рассверленные отверстия петель, и навешивают двери.

● Если все же есть необходимость в снятии петель (есть возможность установить новые), то можно попытаться открутить их при помощи отвертки с приваренной гайкой. На «мощную» отвертку одевают гайку подходящего размера, приваривают у рукоятки. Теперь, нажимая на отвертку, вращают ее при помощи рожкового ключа. Если и этот способ не помогает, то вывернуть винты можно только нагревая их (например, газовой горелкой) и сразу же охлаждая водой. Такую операцию проводить 2—3 раза. В условиях станции техобслуживания эти винты отворачиваются специальными ударными отвертками.

● Отремонтировать шаровую опору с увеличенным люфтом пальца из-за износа пластмассового подшипника можно, поместив очищенную от грязи опору в сосуд с кипящим моторным маслом. Пластмассовый подшипник расширяется и после остывания выбирает зазор между пальцем и корпусом.

● Для точной регулировки клапанов необходимо более точно устанавливать распределительный вал. При регулировке клапанов коленчатый вал поворачивается на 180°, а распределительный вал на 90°. Для более точной установки (а также для упрощения регулировочных работ) рекомендуется установить дополнительные метки на звездочку распределительного вала

(каждая метка относительно другой будет располагаться под углом 90°). Первая метка (основная) расположена между 1 и 38 (последним) зубом звездочки, вторая — напротив 10 зуба звездочки, третья — между 19 и 20 зубьями и четвертая — напротив 29 зуба звездочки распределительного вала. Ставить метки нужно острым кернером.

● Если после пробега 40—45 тыс. км генератор «Жигулей» начал работать со свистящим звуком, можно предположить отсутствие смазки в подшипнике его вала. Так как крышка генератора выполнена неразборной, то для смазки подшипника следует просверлить в центре крышки отверстие диаметром 1,2 мм и ввести внутрь с помощью масленки 3—4 капли дизельного масла. Обычно такой смазки хватает на 50—60 тыс. км. А отверстие затем надо плотно закрыть деревянной пробочкой.

● Катушку зажигания 27.3705, применяемую на автомобилях ВАЗ-2108 и -2109, нельзя заменять на обычную Б117, так как может выйти из строя электронный коммутатор.

● Наибольшая часть отказов электронной системы зажигания автомобилей ВАЗ-2108, ВАЗ-2109 приходится на коммутатор. Чаще всего отказы происходят: из-за нарушения соединений в схеме; образования паразитных токопроводящих путей в схеме; вследствие негерметичности корпуса; из-за выхода из строя диода КД202 — на схеме Д7.

● Если в ВАЗ-2108 (-2109) севшая аккумуляторная батарея не вращает коленчатый вал, а сходу пустить двигатель нет возможности, попробуйте сделать это так. Затяните стояночный тормоз, поднимите при помощи домкрата левое переднее колесо, закройте воздушную заслонку карбюратора, включите четвертую или пятую передачу. Теперь руками в перчатках (чтобы не повредить руки) вращайте по ходу движения вывешенное колесо. Когда двигатель начнет работать, включите нейтральную передачу и уберите домкрат.

● У автомобилей «Жигули» со временем из-под головки цилиндров появляется течь масла, которую не удается устранить подтягиванием гаек. В этом случае в канавку, которая сделана в крышке резиновой прокладки, подкладывают тонкую (1 мм) картонную прокладку шириной 3—4 мм и затягивают крепящие крышку гайки с усилием, достаточным лишь для некоторой деформации резиновой прокладки.

● После замены масла (и масляного фильтра) в двигателе система смазки первого пуска остается сухой, пока не заполнится маслом сам фильтр. Это может вредно сказаться на работе некоторых узлов двигателя. Поэтому фильтр заполняют свежим моторным маслом до его установки.

● При слишком раннем зажигании или его запаздывании двигатель работает неправильно, в результате чего снижается его мощность и увеличивается расход топлива (до 30 %). Поэтому зажигание должно

быть установлено точно в соответствии с данными завода-изготовителя двигателя.

● У автомобилей ВАЗ-2103 и -2106 нити ближнего света двухнитевых ламп А12.45+40, установленных во внутренних фарах, не задействованы, поэтому здесь можно использовать лампы с перегоревшей нитью ближнего света из крайних фар, где эта нить больше работает и обычно первой выходит из строя.

● Чтобы лучше прогреть салон и предотвратить запотевание стекол в машине, направьте оба рефлектора в сторону правой задней двери, закройте окна, а левую форточку приоткройте на 1 см. В большой мороз можно закрыть створки подачи воздуха к ногам. (Эти рекомендации не касаются модели «2105»).

● Вода под ковриком у заднего сиденья — сигнал того, что резиновый воздуховод вышел из отверстия. Чтобы добраться к нему, снимите тонкой отверткой табличку «Лада» (у нее 3 защелки), выкрутите 2 винта под ней, снимите облицовку стойки. Теперь можно приклеить резиновый шланг с помощью резинобитумной мастики.

● Устранить течь антифриза в салон, не включая отопитель, можно с помощью лейкопластыря и пластмассового стаканчика на 30 мл (они есть в аптечке). Закройте кран отопителя, открутите винт в его торце и снимите с крана поворотный рычажок вместе с тросиком. Плотно и ровно обмотайте в несколько слоев корпус крана лейкопластырем. Откройте кран для прохода жидкости и быстро наденьте на него стаканчик, обрезав его край на 8 мм. Чтобы он надежно держался на корпусе, не пропуская антифриз, укрепите его тонкой проволокой.

● Густо пропитанный тормозной жидкостью пенопластовый поплавок в бачке легко реставрируется. Сделайте в нем швейной иглой 2—3 десятка проколов и опустите в бензин. После просушки поплавок достаточно покрыть тонким слоем клея «Момент».

● Двигатель заглушен, а вольтметр, тем не менее, показывает 11—11,5 В. В этом случае дело не в разрядке батареи, а в загрязнении контактов в замке зажигания. Промойте контактную группу, и вольтметр перестанет «врать».

● Случается, что после длительной стоянки автомобиля не включается сцепление, так как его диск прилипает к маховику. Прогрейте двигатель на нейтральной передаче, затем полностью выберите регулировочную длину штока включения сцепления. Включите передачу, одновременно нажав педали сцепления и тормоза. В это время напарник пусть пытается провернуть рукояткой коленвал двигателя. Через 3—4 попытки — щелчок и резкое уменьшение сопротивления вращению вала.

● Если прохудилась диафрагма пускового устройства, двигатель плохо пускается, на холостых оборотах работает с перебоями, глохнет. Разумеет-

ся, диафрагму лучше заменить, но можно и восстановить старую. Воспользуйтесь, например, резиновым клеем и промажьте им с помощью кисточки диафрагму с обеих сторон. Достаточно четырех слоев, каждый из которых просушивается 25—30 минут.

● Покрытый отложениями распылитель ускорительного насоса в карбюраторе «Жигулей» рекомендуется очищать ацетоном. Если это не удается, попробуйте использовать несколько капель фосфорной кислоты. Она не взаимодействует с металлом, а только с окислами и грязью.

● Если в двигателе «Жигулей», отработавшем половину ресурса, при хорошем состоянии кулачков распредвала и рычагов даже после тщательной регулировки тепловых зазоров прослушивается характерный стук, можно с большой долей вероятности предположить, что на торцах клапанов появилась выработка.

Демонтируйте корпус подшипников и, обнаружив на стержнях клапанов углубления, выровняйте их торцы наждачным бруском. Место обработки следует изолировать, чтобы частицы металла и абразива не попали в двигатель.

● Открывание вторичной камеры карбюратора — это увеличение расхода топлива. Экономные водители стараются ездить так, чтобы вторичная камера вступала в работу как можно реже. Открывание дроссельной заслонки в таких случаях контролируют при помощи включателя и сигнальной лампы, которыми самостоятельно оборудуют машину.

Поступают и проще. В карбюраторе, где заслонки обеих камер связаны механически, на ось вторичной устанавливают дополнительную пружину. Теперь, когда она начнет открываться, отчетливо чувствуется повышенное сопротивление на педали газа.

● Чтобы легче и удобнее было поворачивать коленвал двигателя переднеприводных «Жигулей» при регулировке клапанов и проверке зажигания, просверлите отверстие диаметром около 25 мм в правом брызговике напротив болта, крепящего шкив. Отверстие можно закрывать резиновой заглушкой.

● Карбюраторы типа «Солекс», устанавливаемые на ВАЗ-2108 и других переднеприводных автомобилях, часто засоряются при эксплуатации.

Если фильтр тонкой очистки топлива исправен, а жиклеры все же засоряются, проверьте, плотно ли прилегает крышка к верхнему торцу воздушного фильтра. Из-за чрезмерной жесткости уплотнительного материала фильтра здесь иногда возникает щель. Проложите дополнительную поролоновую прокладку.

● У автомобилей «Жигули» ВАЗ-2101, «2102», «21011», «21013» и других первая («плюсовая») банка аккумуляторной батареи находится в непосредственной близости от выпускного коллектора, температура которого достигает большой величины. Если весь аккумулятор нагрет до 30—45 °С, то первая банка намного выше. Поэтому в ней чаще, чем в других, выкипа-

ет электролит и она быстрее выходит из строя (а вместе с ней и аккумулятор).

Укрепив на стенке аккумулятора, обращенной к выпускному коллектору, лист асбеста толщиной 5—8 мм, вы полностью устраните перегрев этой банки.

● Применение электронных октан-корректоров в «Жигулях» повлекло периодические рывки при движении с небольшой скоростью на III и IV передачах, и особенно при торможении двигателем. Вызывается это сбоями в работе электронных схем октан-корректоров из-за возникающих в цепи «генератор — регулятор напряжения — батарея» на переходных режимах переменных составляющих тока.

Полностью избавиться от неприятности поможет сглаживающий фильтр, в роли которого используйте электрический конденсатор емкостью 200—1000 мкФ на напряжение 25—50 В. Конденсатор удобно размещается в моторном отсеке, и его можно зафиксировать при помощи хомута из полоски жести под винтом, крепящим регулятор напряжения. Корпус конденсатора оказывается соединенным с «минусом», а «плюс» соедините проводом с клеммой «15» регулятора напряжения. После этого отмечается и снижение помех радиоприему.



ВЛАДЕЛЬЦАМ «МОСКВИЧЕЙ»

● Если в «Москвиче-412» или «2140» из-за износа пластмассовых втулок в механизме переключения передач болтается рычаг переключения, а новых втулок нет, их вполне заменяют самодельные, вырезанные из пробок от винных бутылок.

● Из-за низкого расположения распределителя зажигания велика вероятность остановки двигателя при движении по мокрой дороге или при преодолении глубоких луж. Для защиты распределителя от воды рекомендуем взять резиновую перчатку, в кончиках пальцев прорезать дырочки, надеть перчатку на распределитель, пропустить провода высокого напряжения через пальцы. Провод, идущий к катушке зажигания, нужно пропустить через средний палец перчатки, натянув его на выступ катушки.

● Если отламывается одна лопасть от пластмассового вентилятора, и двигатель начинает трясти как в лихорадке, то избавиться от этого можно, отрезав противоположную лопасть, или совсем снять вентилятор — при движении по шоссе без него можно обойтись даже в жаркую погоду, если, конечно, двигатель исправен и правильно отрегулирован.

● Если вы обнаружили повреждение прокладки масляного фильтра и в запасе нет новой, ее можно заменить паронитовой — толщиной 1,5—2 мм.

● Замаслившиеся диски сцепления обычно советуют промывать бензином через отверстие в картере. Но значительно лучший эффект дает жидкость «Очиститель двигателя». Нанесите ее на диски и, выждав 5—7 минут, смойте струей воды из полиэтиленовой бутылки с отверстием или из резиновой груши. Промывать нужно тщательно, несколько раз. Затем пустите двигатель и просушите диски, включая и выключая сцепление. Последняя, не обязательная, но полезная операция — опрыскать диски спиртовым раствором канифоли.

● Если вышла из строя манжета рабочего цилиндра сцепления «Москвича-408», а новой найти не удалось, то заменить ее может одна из резиновых шайб-буферов, на которые опирается капот.

Владельцам «Москвича-412» полезно знать, что для той же цели подходит одна из заглушек технологических отверстий в полу салона или багажника.

● Когда появляется люфт между амортизатором и распорной втулкой, можно на втулку с обеих сторон надеть цилиндрические кольца, отрезав их от пластмассовых бутылочных пробок нужного размера.

● Если рессоры просели, восстановить нормальное положение кузова автомобиля можно, установив снизу еще один подкоренной лист с укрепленными на нем (вместо противоскрипных шайб) буферами — отбойниками нижнего рычага передней подвески. Для этого не нужно разбирать рессору — достаточно отвернуть лишь гайки стремянок и центрального болта.

● Если вышли из строя (или потерялись при разборке) противоскрипные шайбы рессор, то их можно изготовить из капроновой крышки для стеклянных банок. Из такой крышки можно аккуратно вырезать две заготовки диаметром 40—45 мм. Затем их на 5—6 мин опускают в кипяток, кладут на стандартную гайку М 14. Теперь нажимают в центре заготовки металлическим прутком, закругленным на конце и нагретым до 80—90 °С, но не продавливая насквозь, а только до образования впадинки глубиной 3—4 мм. Шайба готова.

● Компенсировать осадку пружин передней подвески можно применением шайб-прокладок. Размеры таких шайб для «Москвича-412» и «408» следующие: наружный диаметр — 115 мм, внутренний — 80 мм, толщина — в зависимости от осадки пружин (обычно — 8—10 мм). Материал шайб — сталь или алюминий. Одновременно подкладывают шайбы и под резиновые отбойники. Их размеры: наружный диаметр 40 мм, внутренний — 10 мм, толщина — 8—9 мм.

● Если в «Москвиче-408» прохудился масляный радиатор, то запаять трещины, расположенные в глубоких сотах, очень сложно. Попробуйте устранить неисправность без пайки. Зону, где находится трещина, закрой-

те с двух сторон накладками из бензомаслостойкой резины. Притянуть их к сотам можно двумя пластинками из дюралюминия и четырьмя шпильками.

Толщина резиновых накладок 4—5 мм, металлических пластинок 2,5—3 мм, диаметр шпилек 3—4 мм. Шпильки удобно изготовить из мотоциклетных спиц. Их головки утопите в специально выпиленные пазы на краях пластинок, чтобы шпильки не проворачивались при затягивании гаек.

Накладки должны закрывать два-три ряда исправных ячеек вокруг трещины. Отверстия в накладках и пластинах просверлите по месту.

Проверить качество ремонта можно в воде, закачав в радиатор воздух под небольшим давлением.

● На «Москвиче-412» иногда много времени уходит на то, чтобы подкачать вручную топливо в карбюратор, ибо для этого приходится искать определенное положение распредвала. Отметьте это положение, окрасив одну грань храповика на коленвале. Теперь вы приведете механизм ручной подкачки в рабочее состояние за считанные секунды, повернув коленвал по метке.

● В сильные морозы масляный фильтр, расположенный в передней части двигателя «Москвича-412», сильно переохлаждается. Вследствие этого масло в фильтре застывает и оно возвращается в двигатель через перепускной клапан, не очищаясь.

Сшейте из толстого войлока чехол в виде стакана и закрепите его на корпусе фильтра. Теперь масло в нем не застынет.

● В «Москвиче-2141» нет пусковой рукоятки, поэтому инструкция рекомендует проворачивать коленвал при регулировках путем вращения вывешенного переднего колеса.

Просверлите отверстие в пластмассовом буфере — в том месте, где закреплен номерной знак. Коленвал можно будет проворачивать посредством пусковой рукоятки «Москвича-2140», «Жигулей», «Запорожца».



РЕМОНТИРУЕМ «ЗАПОРОЖЕЦ»

● Если разбиты отверстия в колесных дисках и гайки, упираясь в тормозной барабан, не затягивают колесо, то достаточно проторцевать (спилить) гайки со стороны конуса на 1 мм.

● Если в шлицевом соединении полуосей появился люфт, то его можно устранить при помощи эпоксидного клея, смешанного с металлическими

опилками. Разобрав соединение, смазывают смесью клея и опилок шлицы полуосей и фланцев. Затем вновь собирают.

● При выходе из строя термостатов, нужно поднять заслонки в верхнее положение и закрепить их проволочными крючками.

● Трос «газа» будет служить намного дольше и не будет «заеданий», если использовать в качестве оболочки для него — оболочку троса спидометра, проложив ее вместо штатной.

● Для замены переднего сальника коленвала (без снятия двигателя) снимите центробежный масляный фильтр и аккуратно извлеките старый сальник из его гнезда в крышке распределительных шестерен. Затем наденьте его на хвостовик корпуса масляного фильтра, но наоборот (развернув на 180°), а за ним поставьте новый сальник в нормальном положении. Установите корпус на вал и, заворачивая болт крепления масляного фильтра, запрессуйте новый сальник в его гнездо (предварительно смазав посадочные места моторным маслом). Остается еще раз отвернуть болт, снять старый сальник с хвостовика корпуса и вновь установить на место масляный фильтр.

● Если у вас нет специальных щупов для регулировки клапанов, то для этих целей можно использовать лезвия для безопасной бритвы. Лезвия «Нева» имеют толщину 0,1 мм (выпускные клапана), а лезвия «Балтика» — 0,08 мм (впускные клапана).

● Если графитовое кольцо выжимного подшипника полностью истерлось, а нового в запасе нет, то под него можно подложить стальную шайбу толщиной 4 мм. Для этого, нагрев паяльной лампой обойму, аккуратно выбейте графит деревянной выколоткой. Обезжирьте все части, смажьте клеем типа БФ все соприкасающиеся плоскости, нагрейте обойму и вставьте шайбу и графит в обойму. Можно также зафиксировать графит, нарезав сбоку в обойме резьбу и закрутив винт. В крайнем случае (если графит пришел в полную негодность в пути), можно на время заменить его вкладышем из сухого твердого дерева (например, дуба или бука), выварив его в кипящем машинном масле 15—20 мин.

● Если начало подтекать масло через сальник полуоси, можно его не заменять, а установить маслоотражательную шайбу. Для этого отлично подходит противодренажный клапан из отработавшего свой срок масляного фильтра автомобиля ВАЗ. Устанавливается маслоотражательная шайба на корпус сальника полуоси.

● Часто и очень сильно подвергается коррозии место под полкой аккумуляторной батареи. Для контроля за состоянием кузова и возможностью принять своевременно меры по его защите в полке с помощью дрели можно вырезать окно размером примерно 110×75 мм. Лучшего результата можно добиться, если сделать полку съемной.

● Оденьте резиновый чехол (из куска велосипедной камеры) на энергопоглощающий элемент рулевого вала. Это защитит от случайного попа-

дания в прорезь какого-либо тонкого и длинного предмета из багажника, который может заклинить руль.

● Положите между спинкой заднего сидения и бензобаком слой поролона толщиной около 40 мм, а подушкой из такого же материала закройте пол под задним сидением. В салоне автомобиля намного снизится шум.

● Спальные места получаются намного удобнее, если снять передние сиденья, разложить их, а затем вновь установить в салоне, повернув их спинками вперед.

● Лопнувшую резиновую ленту из переднего сиденья можно заменить резиновым кольцом, вырезанным из старой камеры. Подсоедините крючки к кольцу и установите на сиденье. Не забудьте обмотать крючки в местах соприкосновения с резиной изоляционной лентой.

● Контрольное отверстие, через которое заливают масло в коробку передач, расположено сбоку коробки, что создает неудобство в выполнении этой операции. Можно заливать масло через отверстие от вывернутого включателя фонарей заднего хода, доступ к которому открывается под задним сиденьем. Весь положенный объем свежего масла входит в коробку за полминуты.

● Одной из возможных причин возникновения детонационных стуков может быть люфт между валиком прерывателя и латунными втулками в его корпусе, в результате чего может иметь место очень раннее зажигание в одном из цилиндров. В этом случае замена изношенных втулок новыми полностью устраняет стуки в двигателе.

● Восстановить работоспособность старых шестерен коробки передач можно небольшим смещением венцов. Для этого при помощи съемника (или пресса) снимают венец и в зависимости от износа зубьев ставят на шестерню (как бы под венец) кольцевую прокладку нужной толщины (обычно 1,5—2,0 мм). После этого венец обратно запрессовывают на шестерню.

● Если муфта вала управления коробкой передач вышла из строя (оторвалась металлическая пластина от резины), то восстановить муфту (без ущерба в ее работе) можно при помощи винтов М4×24 с гайками и отрезков армированной (с металлической трубкой внутри) резиновой трубки с наружным диаметром около 8 мм.

Просверливают в муфте 3 (можно и 2) отверстия диаметром 8 мм. Вставляют в них резиновые трубки, винты (с шайбами) и затягивают гайки (поочередно, без перекоса) до начала деформации резинового элемента муфты. Чтобы гайки не отворачивались, концы винтов расклепывают.

● Устранить течь из-под уплотнительных колец кожухов штанг (без снятия головок) можно, намотав на кожух штанги 3—4 витка капронового шпагата. Предварительно, конечно, нужно отжать пружину (вместе

с шайбой) при помощи отвертки или специально изготовленной монтажной лопатки. Когда отпустите пружину, шпагат деформирует уплотнитель и устранит течь.

● Для стабильного понижения температуры двигателя можно установить дополнительный вентилятор. Для этого изготавливают крыльчатку из стального листа толщиной 1 мм. Наружный диаметр — 190 мм, центральное отверстие для крепления — 16 мм. Число лопастей 16 (глубина надрезов — 50 мм). Лопасти изгибают так же, как и в основном вентиляторе. С вала генератора отворачивают гайку, снимают пружинную шайбу, устанавливают на вал крыльчатку и закрепляют ее теми же шайбой и гайкой.

● Снять двигатель с автомобиля можно при помощи камеры от шины грузового автомобиля. Камеру кладут под двигатель на лист жести или фанеры, подсоединяют шланг насоса, накрывают листом 5-миллиметровой фанеры, а затем накачивают камеру, которая и приподнимает двигатель. После отсоединения двигателя от кузова камеру спускают.

● Если срывается резьба в отверстии головки цилиндров, в которую входит шпилька, крепящая валик клапанного механизма, и нет возможности восстановить резьбу, то наворачивают на оба конца шпильки гайки и вставляют один конец ее в отверстие в валике, другим упирают в крышку, которую закрепляют с небольшим натягом.

● Причиной ненадежной работы отопителя может быть слишком большая подача холодного воздуха в камеру сгорания отопителя и переохлаждение спирали.

Для повышения надежности розжига отопителя вводят в цепь питания электродвигателя вентилятора кнопку — выключатель. При нажатии на нее контакты размыкают цепь питания электродвигателя.

Пускают отопитель обычным порядком, но через 10—15 сек после перевода переключателя во второе положение на 2—3 сек. нажимают кнопку и отключают вентилятор. Бензин загорается.

● Возможной причиной сильного дымления отопителя часто может быть слишком богатая смесь. Переобогащение смеси происходит из-за неправильного положения поплавка в карбюраторе (переливает) либо из-за увеличения отверстия в жиклере. Последнее относится к автомобилям, купленным «с рук»,— жиклер мог быть рассверлен. Устранить неисправность можно так: жиклер обезжирить и залудить его нижнюю часть изнутри и снаружи, затем вставить необезжиренную стальную проволоку диаметром 0,1 мм в отверстие и запаять его. Когда припой остынет, выдернуть проволоку. Такой жиклер и установить в карбюратор.

● В летнее время отопитель можно использовать в качестве вентилятора. Для этого нужно в цепь питания свечи накаливания установить тумблер, отключающий ее. Включать отопитель нужно в первое положение.

● Повысить надежность работы электромагнитного насоса можно, заменив штатный резистор (установленный внутри насоса) на полупроводниковый диод типа КД 105 (можно с любым буквенным индексом). Включают диод катодом к плюсовой клемме питания, анод — к контактам прерывателя. Благодаря этому снижается искрообразование между контактами прерывателя и, как следствие, их подгорание.

● Нагар (если он не затвердел) в теплообменнике и газоотводе можно снять без разборки агрегата. Для этого снимают свечу, а гайку крепления наворачивают на место и стучат по ней через деревянный брусок. Газоотводный канал очищают, вводя в него снизу конец стального троса. Отбитый нагар и сажу выбрасывают выхлопные газы после пуска двигателя.

● Если нагара в отопителе много и он сильно затвердел, агрегат разбирают. Снятый теплообменник прокаливают, нагревая докрасна, а после остывания насыпают в него горсть мелких винтов и гаек и сильно трясут, периодически высыпая отколовшийся нагар. Затем теплообменник промывают горячей водой, просушивают и продувают.

● Часто трос привода дроссельной заслонки карбюратора у «Запорожцев» перетирается на выходе из трубы в салоне автомобиля. Его можно отремонтировать. Оборвавшиеся концы троса вставляют в медную или алюминиевую трубку длиной 50—60 мм и сплющивают ее.

● Колпачки на крышке распределителя зажигания у «Запорожца» можно заменить полиэтиленовыми пробками. Подойдут 4 пробки от пол-литровых бутылок и 1 от бутылки 0,7. В донышках пробок просверливают 5-миллиметровые отверстия, в них вставляют высоковольтные провода и надевают пробки на соответствующие места. В большую пробку продевают центральный провод.

● Случается, что при разборке двигателя «Запорожца» неверно устанавливают распределитель зажигания, т. е. валик его привода поворачивают на 180 градусов. В этом случае следует расшплинтовать на конце валика муфту и, повернув ее на 180 градусов, снова зашплинтовать.

● У 30-сильного двигателя «Запорожцев» со временем ослабляется посадка средней опоры коленчатого вала в картере. Из-за этого падает давление масла, возникают ударные нагрузки на вал и опору. Распилите ножовкой перемычку в перегородке картера, где закреплена опора, на расстоянии 18—20 мм от болта крепления маслоприемника. После затяжки стяжного болта опора закрепится надежно.

● При затягивании гайки, крепящей головку цилиндров, вырвалась шпилька из блока. В этих случаях рекомендуется нарезать резьбу

большего диаметра и установить соответствующую шпильку. Если же шпильки нет, можно обойтись без замены. Конец резьбы на старой шпильке чуть опилите на конус и припаяйте в этом месте конец проволоки диаметром 0,6 мм от нагревательной спирали. Проволоку с хорошим натягом намотайте на резьбу и второй конец припаяйте к ее выходу.

С помощью колпачковой гайки крепления колес, навернутой на свободный конец шпильки, заверните ее в блок с большим усилием. Шпилька надежно держится и не пропускает масло.

● Немало хлопот доставляет снятие генератора с двигателя ЗАЗ-968. Предварительно надо отсоединить тросики управления воздушной и дроссельной заслонками, отсоединить бензопровод от карбюратора и трубку вакуум-корректора, снять воздушный фильтр, карбюратор, кожух генератора.

Дело значительно упростится, если вместо шпилек с гайками закрепить генератор четырьмя болтами.



У ВАС МОТОЦИКЛ

● В тяжелых мотоциклах приходится часто регулировать двигатель на синхронность работы цилиндров. Результаты не всегда получаются удовлетворительными, поскольку частоту коленвала приходится определять косвенно, по спидометру с включением передачи. Заднее колесо при этом вывешивается, но возникают нежелательные ударные нагрузки на детали двигателя и трансмиссии, а стрелка спидометра все время колеблется.

Эти недостатки уменьшатся, если вывести заднее колесо из зацепления с главной передачей. Отверните гайку и стопорный винт оси, сдвиньте колесо, когда мотоцикл стоит на центральной подставке. Затем снимите его с подставки и регулируйте карбюраторы в обычном порядке.

● Еще лучше воспользоваться для регулировки автомобильным тестером ТОР-01, который точно измерит обороты без включения передачи, а значит и без вывешивания или сдвигания колеса.

● В карбюраторах К-62 и К-63 на тяжелых мотоциклах часто теряют герметичность пластмассовые поплавки. Если не удается отремонтировать поплавок с помощью клея или паяльника, отрежьте половину поплавка, а в оставшуюся часть плотно вставьте пробку (из пробкового дерева) или кусочек пенопласта.

● В процессе ремонта мотоциклов «Урал» или «Днепр» приходится снимать коробку передач, не демонтируя двигатель. Обратная установка ее затруднительна из-за необходимости взаимно ориентировать вал коробки с дисками сцепления по шлицам и шток выключения сцепления с нажимным диском.

Дело упростится, если пропилить паз под отвертку на торце штока выключения сцепления со стороны наконечника. Это даст возможность при установке коробки с помощью отвертки выполнять соединения последовательно: сначала «вал-диски», затем «шток-нажимной диск».

● Если в мотоцикле с 12-вольтовым электрооборудованием вышла из строя катушка зажигания, ее можно заменить автомобильной Б115, имеющей дополнительный резистор. Здесь целесообразно поставить и трехпозиционный тумблер, разместив его под баком. Пуск двигателя облегчается и возможен даже при напряжении 6,5—7 В, так как ток через контакты тумблера поступает непосредственно на катушку зажигания, минуя дополнительный резистор. При уже работающем двигателе рычажок тумблера переключаем в противоположную сторону, и дополнительное сопротивление включается последовательно с катушкой. Среднее нейтральное положение рычажка разрывает цепь питания катушки зажигания. Таким образом тумблер является и противоугонным устройством.

● Если не удается приобрести аккумуляторную батарею 6 МТ-9 для мотоцикла ИЖ-Ю4К, попробуйте заменить ее батареей, составленной из 12 сухих батареек 3336 — по три штуки последовательно в четырех параллельных цепях.

● Если на мотоциклах ИЖ, ЯВА или ЧЗ с 12-вольтовым электрооборудованием отказало реле напряжения (батарея сильно перезаряжается или, наоборот, не заряжается), его временно можно заменить лампой накаливания. Для этого на ЯВЕ или ЧЗ необходимо отсоединить от реле-регулятора провода с маркировкой «Д+» и «Д» и соединить их между собой через обычную лампу 12 В, 8—10 Вт. Поскольку у лампы нелинейное сопротивление, достигается довольно сносная регулировка бортового напряжения. Это позволяет уверенно добраться до места, где реле можно отремонтировать или заменить новым.

На ИЖах от блока БПВ-14-10 отсоедините провод, обозначенный на схеме «-XI», и через лампу соедините его с «массой».

С такой переделкой можно ездить, и довольно долго. Важно помнить, что лампа — не реле напряжения, поэтому во избежание повреждения батареи и потребителей следует избегать движения с большими оборотами, чтобы напряжение не поднималось свыше 14,5 В.

● Для облегчения пуска двигателя ЯВЫ-638 в холодную погоду (если не помогает устройство для обогащения смеси в карбюраторе) полностью отпустите дроссельную заслонку, отворачивая упорный винт. После пуска и прогрева двигателя возвратите винт в прежнее положение.

Хороший эффект дает и другой способ. Включите пусковое устройство, закройте пальцем дренажное отверстие поплавковой камеры карбюратора, несколько раз нажмите на педаль кик-стартера, затем включите зажигание. Как правило, двигатель начинает работать после первой попытки.

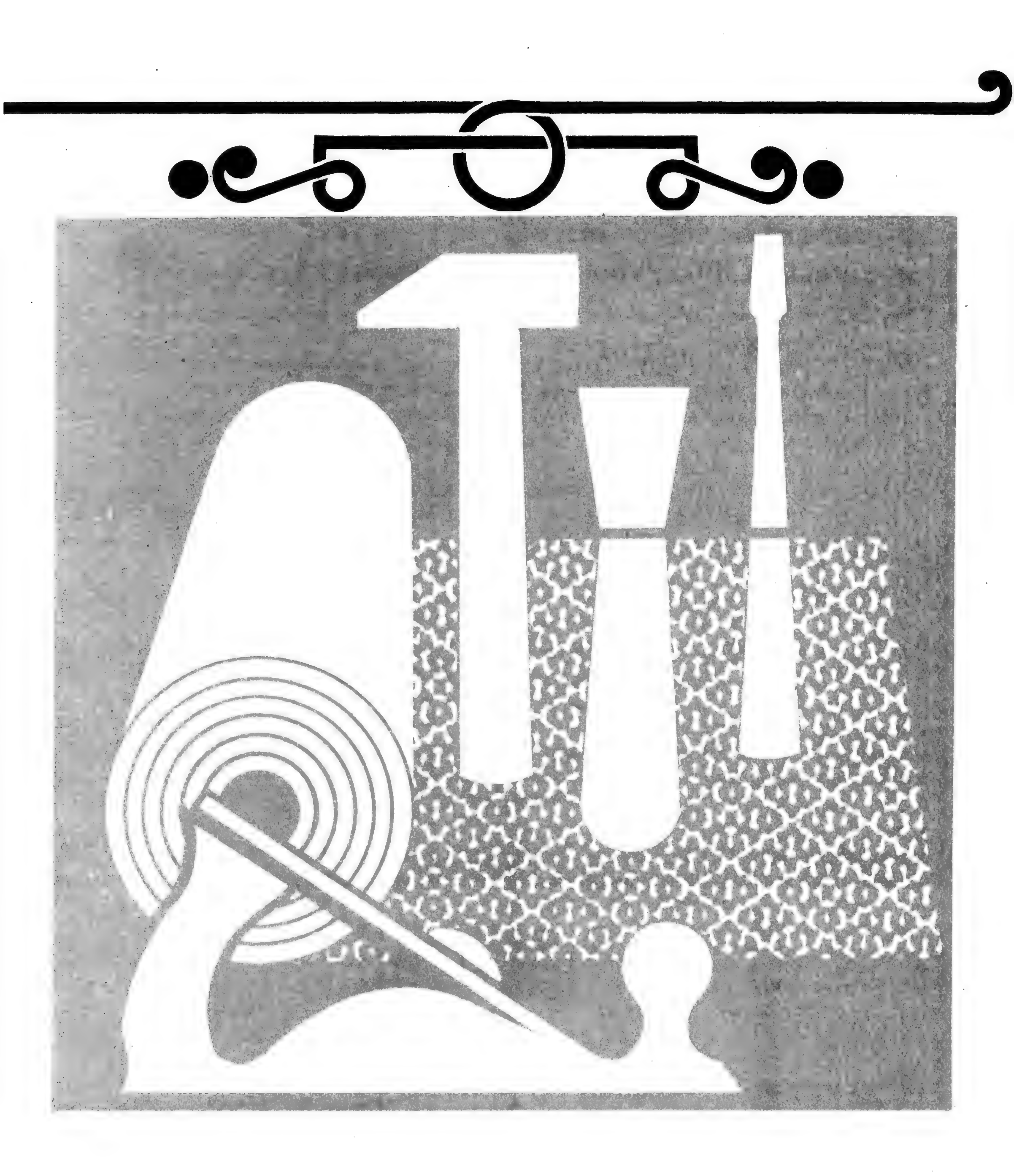
● Владельцам тяжелых мотоциклов иногда приходится эксплуатировать аккумуляторные батареи, потерявшие часть емкости, поскольку приобрести новые — проблема. Отсюда трудности при пуске двигателя.

Чтобы облегчить процесс пуска при слабом аккумуляторе, замените 12-вольтовую катушку Б 204 на 6-вольтовую Б 201.

● Если на мотоцикле ЯВА или ЧЗ, имеющих 6-вольтовое электрооборудование, отказал реле-регулятор и не удалось приобрести нового штатного, вместо него можно применить реле-регулятор РР-1, предназначенный для мотоциклов ИЖ.

Установив его на то же место, но просверлив новые отверстия для крепления, подключите РР-1 следующим образом. Выводы «Д» и «М» на генераторе теми же проводами соедините соответственно с клеммами «Ш» и «Я» реле (от последней идет также провод к контрольной лампе). Провод от аккумуляторной батареи подсоедините к клемме «Б» реле, от которой другой провод идет на зажим «30» замка зажигания. Дополнительным проводом соедините клемму «М» реле с корпусом генератора для обеспечения надежной «массы».

Домашнему мастеру



- **РЕМОНТИРУЕМ КВАРТИРУ**
- **ОКЛЕЙКА ПОВЕРХНОСТЕЙ РУЛОННЫМИ МАТЕРИАЛАМИ**
- **МЕЛОЧИ БЫТА**
- **НА ЛИЧНОМ ПОДВОРЬЕ**



РЕМОНТИРУЕМ КВАРТИРУ

● Ржавые пятна и потеки на потолке перед побелкой отмойте водой, а затем обработайте эти места медным купоросом. Закопченные потолки протрите 2—3-процентным раствором соляной кислоты.

● Для заделки трещин на потолке и стенах приготовьте шпаклевку. Смешайте гипс — 1 часть (по массе) с мелом и разведенным столярным клеем — по 2 части (в 1 л воды развести 30—50 г клея).

● Очищенную от старой побелки и зашпаклеванную поверхность следует покрыть грунтовкой. Чтобы приготовить ее, возьмите 3 кг гашеной извести тестообразной консистенции, 200 г хозяйственного мыла и 50—100 г олифы «Оксоль». Нарежьте мыло тонкой стружкой, растворите в 3 л горячей воды, добавьте олифы. Отдельно в 4 л воды разведите известь. Смешайте оба раствора — грунтовка готова. Перед употреблением разбавьте ее водой до объема 10—11 л.

Если не окажется извести, грунтовку можно приготовить из хозяйственного мыла и столярного клея (по 400 г), олифы (200 г) и 9 л воды.

● Хорошее качество меловой побелки обеспечит состав из 2300 г мела, 90 г столярного клея, 17 г синьки (ультрамарина), 60 г хозяйственного мыла и 3—4 л воды. Этого количества состава хватает для обработки 10 $м^2$ поверхности.

● Если потолок был побелен известью, меловую побелку применять нельзя — появятся грязные разводы и пятна. Для побелки 10 $м^2$ поверхности известковым раствором потребуется 1,7 кг гашеной извести и 40 г ультрамарина.

● Перед водно-известковой побелкой можно применять ту же грунтовку, что и для меловой побелки, или же грунтовку на известковом тесте с солью: известковое тесто — 2,5 кг, соль поваренная — 50—100 г.

● Замазать щель между бетонными плитами потолка редко удается. Справиться с этой проблемой поможет бинт. Сняв слой шпаклевки вдоль шва, с помощью белой краски наклейте на шов бинт. После высыхания бинт зашпаклюйте и забелите.

● Не следует форсировать высыхание побеленного потолка, чтобы не испортить работу. Не устраивайте сквозняков. Если в комнату проникают прямые солнечные лучи, затемните окна.

● Для малярных и обойных работ можно использовать обычную одежную щетку, если прикрепить к ней кусок толстого резинового шланга, разрезанного с одного конца на две части. Вставьте в шланг длинную палку и работайте щеткой как маховой кистью.

Такой щеткой можно белить углы и труднодоступные места, а также разравнивать обои на потолке или наносить клей.

● Новые малярные кисти перед употреблением вымочить в воде, чтобы они стали мягче. Если щетина слишком длинна, перевяжите кисть бечевкой.

● Весьма трудно очистить стены и потолок от водоэмульсионной краски. Наклейте на места, подлежащие очистке, старые газеты. Когда клей просохнет, снимите газеты вместе со слоем краски.

● Пол, покрытый лаком или краской, плохо поддается циклевке. Прогладьте его утюгом через влажную тряпку — дело пойдет легко.

● При удалении побелки, чтобы не было пыли, лучше намазать стену клейстером, дождаться, пока он немного подсохнет, и уже после этого снять побелку скребком.

● Прежде чем заделывать штукатуркой отверстие в перегородке, забейте несколько гвоздей по его периметру. «Заплата» получится гораздо надежнее.

● Водоэмульсионная краска содержит антисептик. Поэтому шпаклевка, приготовленная на ней, устойчива против плесени.

● Даже засохшие пятна водоэмульсионных белил легко смываются с пола уксусом.

● Основные потери тепла в доме происходят через окна и балконные двери, особенно с современными свинчивающимися рамами. Быстрый и простой способ утеплить такую раму — свернуть из газет трубки и вложить их в зазоры между створками и откосами дверных и оконных проемов.

Лучший результат дают прокладки из войлока, аптечной резиновой трубки или хлопчатобумажного бельевого шнура, закрепленные клеем. Прокладки из поролона менее эффективны, поскольку недолго держат плотность.

Еще лучше использовать пасту из мела и мучного клея. Мел и клей (1:1) разводят водой до густоты замазки и получившейся пастой заполняют щели по всему периметру окна. Белая паста почти незаметна, излишки легко удаляются, весной она без следа облетает с переплетов, как только откроются окна.

● В квартире станет теплее и тише, если двойное остекление заменить тройным. В свинчивающихся рамах стекло устанавливается между створками.

● Уменьшит потери тепла, ослабит уличный шум спаренное стекло с воздушной прослойкой. Два стекла наложите друг на друга, а между ними по периметру — картонную прокладку, покрытую масляной краской. В раму спаренные стекла вставляют обычным образом, но лучше на резиновую прокладку — это улучшит звукоизоляцию.

● Если оконная рама открывается с трудом, то место защепления легко обнаружить с помощью копировальной бумаги. Открывая и закрывая раму, подкладывайте бумагу под разные участки. Черные отметины точно укажут, где необходимо состружить.

● Как дополнительный способ утепления жилища зарекомендовало себя застекление лоджий и балконов, которые после этого можно использовать еще и как помещение для хранения продуктов и домашней утвари. Соорудив утепленные ящики с двойными стенками, на застекленном балконе всю зиму можно хранить картофель и овощи, консервацию.

● Рамы для застекления лоджии лучше заказывать в столярной мастерской, но можно обойтись и своими силами, соорудив каркас остекления из отходов легких алюминиевых профилей.

Для большей устойчивости каркаса его не следует устанавливать на перила. Лучше установить деревянные стойки враспор между перекрытиями. Между перекрытиями и стойками также нужны бруски. Внизу их зафиксировать просто, а вверху можно «пристрелять» скобы. Если такой возможности нет, вполне надежен способ фиксации распорным винтом. В бруске просверлить отверстие, на плоскости соприкосновения с перекрытием выдолбить паз для гайки. Вкручивая винт, вы добьетесь лучшего его сцепления с перекрытием, если винт будет заострен, а в бетоне будет выбито 3—5-миллиметровое фиксационное углубление.

Зазоры между стеклом и алюминиевой рамой хорошо уплотнить полосками войлока или резины. К раме стекло крепится накладываемыми сверху алюминиевыми или пластиковыми полосками на винтах. Мягкая прокладка позволит использовать тонкое, а значит, и более легкое стекло.

● Если в ванной комнате стены не выложены кафелем, можно сделать их водонепроницаемыми, оклеив цветной полиэтиленовой пленкой.

● В помещении, где покрасили полы, долго стоит тяжелый запах. От него можно избавиться, если поставить в комнату на 2—3 дня ведро с водой.

● Чтобы при покраске рам не запачкать оконные стекла, нарежьте полосками бумагу и наклейте на стекла мучным или крахмальным клейстером. Дня через два намочите бумагу и снимите.

● Если дверь опустилась и не открывается свободно, необходимо установить между картами петель проволочные шайбы соответствующей толщины.

● Перекошенные дверные полотна исправляют срезанием слоя древесины там, где имеются выступы.

● В местах отслаивания полотна от дверной коробки (в притворах) целесообразно приклеить полоску поролона.

● При плохом открывании и закрывании оконных переплетов нужно подкрутить шурупы на петлях, сделать пристрожку брусков в притворах перекошенных переплетов. Для предотвращения дальнейшего перекоса переплет укрепляют металлическим уголком.

● Входную дверь обивают дерматином. Но больше возможностей для утепления и дизайна дает обивка оргалитом — древесно-волокнистой плитой. По всей плоскости двери положить пенопласт, накрыть оргалитом, прибить его по периметру аккуратными планками. Затем наклеить на оргалит фигурно нарезанный шпон, зашлифовать и покрыть лаком. Дверь будет более красивой, звуконепроницаемой и теплой.



ОКЛЕЙКА ПОВЕРХНОСТЕЙ РУЛОННЫМИ МАТЕРИАЛАМИ

● Обои в зависимости от вида имеют буквенные индексы. Буквой А обозначаются печатные обои; Б — печатные тисненые; В — печатные гофрированные; Г — дублированные. Индекс «М» означает, что обои устойчивы к истиранию раствором моющего средства; «В» свидетельствует об устойчивости к влажной уборке.

● Жилые комнаты лучше оклеивать обычными бумажными обоями. Моющиеся обои (пленки на бумажной основе) можно использовать для оклейки стен в кухне, передней, встроенных шкафов, туалета.

● В ванной можно применять клеенку, пеноплен, самоклеющиеся и другие безосновные пленки.

● Винистен (поливинилхлоридный рулонный материал с печатным рисунком и рельефной поверхностью), линкруст, пеноплен, безосновные пленки и пленки на тканевой основе лучше использовать для отделки передней.

● При выборе материалов важное значение имеют рисунок и фактура. В маленьких по площади помещениях не стоит клеить обои с поперечными полосами или с крупным рисунком, которые зрительно уменьшают помещение. Здесь лучше использовать материал с мелким рисунком и чуть расплывчатым контуром.

● Обои или пленки с вертикальным рисунком, наклеенные под самый потолок, зрительно увеличивают высоту, а бордюр шириной 100—120 мм, наоборот, уменьшает высоту помещения.

● Помещение, оклеенное обоями теплых тонов (золотисто-желтого, светло-оранжевого, желтовато-зеленого, пурпурного), кажется меньше. Холодные сине-зеленые цвета, наоборот, зрительно увеличивают объем.

● В комнате со светлой мебелью обои должны быть более темными. Для темной мебели лучше выбрать светлые обои, чтобы создать контраст.

● Если в помещении надо выделить красивую мебель, обои подбирают неярких тонов и с невыразительным рисунком.

● Мебель можно как бы отнести и на второй план, если использовать в качестве фона яркие, с броским рисунком обои.

● Дальнюю стену в узкой и длинной комнате можно зрительно приблизить, применив для отделки более темные и теплые тона.

● Светло-голубые обои с мелким рисунком создадут эффект увеличения небольшой светлой комнаты.

● В спальне следует отдавать предпочтение зеленым тонам, в общей комнате — оранжевым и желтым, создающим бодрое настроение.

● Тона светло-золотистые, светло-бежевые, светло-лимонные и т. п. уместны в помещениях, ориентированных на северную сторону горизонта.

● Для отделки помещений, обращенных на юг, используют обои холодных тонов — голубых, зелено-голубых и других.

● Количество рулонов рассчитывают следующим образом. Определяют общую площадь стен (с проемами) в квадратных метрах и делят ее на ширину полотнища в рулоне; получают длину обоев в метрах, к которой добавляют 20 % общей длины на отходы при разрезке и на исправления случайного брака. Зная длину обоев в рулоне и высоту помещения, определяют необходимое количество рулонов. Следует иметь в запасе 1—2 рулона для текущего ремонта стен.

● Перед отделкой пленочным и рулонными материалами поверхность стены тщательно готовят, очищают от загрязнений, видимые на поверхности трещины расшивают, отслоения штукатурки снимают, смачивают водой, замазывают раствором и хорошо затирают. После ремонта поверхность хорошо просушивают, а затем шлифуют наждачной бумагой, удаляя шероховатость и отдельные песчинки.

● Поверхности, ранее окрашенные клеевыми или известковыми красками, полностью очищают от набела теплой водой или шпателем. Пятна на поверхности стены закрашивают нитролаком, нитроэмалью или заклеивают тонкой алюминиевой фольгой. Масляную окраску удалять не следует. Ее необходимо промыть водой с содой или мылом и хорошо просушить. Поверхность, окрашенную эмалями, также промывают и зачищают наждачной бумагой.

● Если стены были оклеены простыми обоями, необходимо проверить, насколько прочно они держатся. Для этого достаточно смочить их водой. Там, где обои отстают от стены, появятся вздутия. Такие места необходимо очистить от обоев. Если же обои держатся прочно, на них можно клеить новые, предварительно зачистив наждачной бумагой отдельные шероховатости и места обрыва старых обоев, а также хорошо проклеив их горячим клейстером. Все другие виды пленочных и рулонных материалов, наклеенных ранее, подлежат удалению.

● Если стены оклеиваются обоями впервые и поверхность после снятия побелки чуть шероховата, хороший эффект дает предварительная оклейка стен газетами. Промажьте стены клейстером и наклейте газеты. Затем еще раз покройте клейстером и дайте просохнуть в течение суток.

● При подготовке под оклейку поверхностей, обитых сухой гипсовой штукатуркой, гипсокартонными листами, а также из древесностружечных, древесноволокнистых плит и фанеры стыки заравнивают гипсовой шпаклевкой, оклеивают марлей, затем снова шпаклюют и зачищают наждачной бумагой. Гвозди утапливают на глубину 1 мм, шляпки закрашивают масляной краской, углубления шпаклюют гипсовой шпаклевкой и после сушки шлифуют.

● Дощатые поверхности предварительно обивают картоном. После заделки стыков и шлифовки поверхности проклеивают клеем для обоев и, если необходимо, оклеивают бумагой.

● Поверхности под оклейку синтетическими пленочными и рулонными материалами после прочистки, ремонта и огрунтовки нуждаются в повторной подправке неровных мест, шлифовке пемзой и наждачной бумагой и грунтовке разведенным клеем, принятым для наклейки данного материала.

Исключение составляют поверхности, предназначенные для оклейки пенопленом: можно ограничиться только ремонтом и прочисткой стен с последующей грунтовкой поверхности.

● Расстояние от потолка до верхней линии отмечают карандашом или мелом в углах помещения каждой стены и шнуром, натертым пигментом или углем, отбивают линию.

● Проклейку, или огрунтовку поверхности выполняют разведенными клеевыми составами или мастиками, предназначенными для наклейки

пленочных и рулонных материалов. Перед наклеиванием простых бумажных обоев поверхность промазывают клейстером.

● Поверхности под оклейку пленками на бумажной основе грунтуют олифой и шпатлюют. Если поверхности ровные (гипсовые, бетонные), для грунтовки используют тот клей, который будет применяться для наклеивания.

● Для бумажных обоев выпускается целый ряд специальных клеев. Наиболее распространенный клей марки КМЦ-Н. Его замачивают теплой водой (18°—25 °С), непрерывно перемешивая, выдерживают в течение 12 ч до полного набухания. Перед применением клей разбавляют водой до необходимой вязкости, обеспечивающей возможность нанесения его кистью на полотнище или стену.

● Для бумажных обоев применяют также клей на основе ПВА.

● При наклеивании моющихся обоев на бумажной основе используют те же клеи, что и для бумажных обоев, а также казеиновый клей, «Гумилакс», «Бустилат-М».

● Поливинилхлоридные пленки на тканевой основе наклеивают клеящими мастиками «Гумилакс» и «Бустилат-М», синтетической мастикой «Синтелакс» и поливинилацетатной дисперсией.

● Клейстер для обоев можно приготовить самому. На 10 квадратных метров обоев требуется 1 кг крахмала и 100—200 г сухого столярного клея. Крахмал размешать в теплой воде до консистенции сметаны, затем влить 5 л кипятка и размешать. Столярный клей сварить отдельно и влить в крахмал. Готовый клейстер процедить через марлю.

● Для наклеивания линкруста можно приготовить синтетический клей: 80 % клея КМЦ и 20 эмульсии ПВА.

● Существует множество рецептов приготовления клейстера на основе отходов муки. Для получения 10 л клейстера в холодной воде замачивают 1,2—1,5 кг муки (в зависимости от плотности обоев), тщательно перемешивая и растирая, получают жидкое тесто. В отдельной посуде доводят до кипения остальную часть воды, в которую при тщательном перемешивании вливают полученное ранее жидкое тесто. В полученный клейстер вливают 1 л 10 %-го раствора животного клея. Для предотвращения загнивания в клейстер добавляют медный купорос (примерно 15 г), а против насекомых — 0,2 % буры.

● Для наклеивания линкруста клейстер готовят в такой пропорции: 3—4 кг муки на 10 л воды и 2 л 10 %-го раствора животного или казеинового клея с добавлением 50 г алюминиевых квасцов.

● Если бумажные обои будут клеиться впритык, кромку обрезают с двух сторон, а внахлестку — обрезается только та сторона, которая будет перекрывать шов. Кромки обрезают ножницами, остро за-

точенным ножом под стальную линейку или специальным ножом. Кромки пленок на тканевой основе обрезают только ножом под стальную линейку.

● Однородные по цвету рулоны используют для оклейки наиболее ответственных участков помещения, полотнища с дефектами — в местах с плохим освещением или там, где стоит мебель.

● Рулоны разрезают на куски, равные расстоянию от линии верха обоев до пола с припуском в 5—10 см. При разрезе обоев или пленок с рисунком каждое следующее полотнище отмеряют с помощью ранее отрезанного с совмещением рисунков; при крупном рисунке часть материала при раскрое неизбежно уйдет в отходы.

● Полотнища укладывают стопкой лицевой стороной вниз так, чтобы кромка каждого нижележащего выступала на 10 мм. Клеящий состав наносят кистью (маховой, макловицей или флейцем) по длине полотнища. На безосновные пленки и винистен клеящие мастики наносят зубчатым шпателем.

● Во время наклейки обоев на стену с дымоходом отопление следует прекратить, так как в противном случае клей пересохнет, а обои отклеятся. Штукатурку на печной стене перед наклеиванием обоев необходимо покрыть разведенным клеем.

● Намазанное клеевым составом первое полотнище складывают, подносят к стене и прикладывают верхней кромкой к линии верха обоев, а боковой кромкой — строго к вертикальной линии. После этого полотнище, начиная от середины с переходом к краям, приглаживают мягкой щеткой, валиком или тряпкой, следя, чтобы не образовались морщины, складки и пузыри. Если это произошло, следует сделать небольшой разрез острой бритвой, удалить воздух и пригладить обои. После этого наклеивают второе полотнище. Если работает один человек, то полотнище складывают в более компактный пакет, прикладывают к стене по отметкам, распускают его и приглаживают, начиная с верхней части.

● Плотные обои с обрезанными кромками с двух сторон приклеивают впритык, промазывая их клейстером два раза.

● Приступая к оклейке стен обоями, отбейте с помощью отвеса вертикальную линию, от которой вы начнете наклейку. Если этого не сделать, полотна могут лечь с перекосом.

● По линии верха обоев, а также в углах и у плинтусов для более прочного приклеивания полотнищ на стене клеевым составом промазывают полосу 5—10 см (отводку).

Под простые обои после отводки по линии верха обоев желательно наклеить полоску бумаги шириной 1,5—2 см, чтобы избежать неровностей линии и отставания обоев в верхней части.

● Не пользуйтесь горячим клейстером, он может выступить наружу у кромки обоев, образуя потеки, размывая рисунок.

● Во время оклейки стен обоями окна в квартире должны быть закрытыми. Проветривать помещение можно лишь после того, как обои полностью просохнут.

● Начинать наклейку обоев лучше от окна, чтобы шов не отбрасывал заметной тени.

● Оклеивая обоями угол, не используйте цельного полотна — при высыхании в углу образуются трещины, пустоты. Разрежьте полотно на две полосы и наклейте их внахлест.

● Обои из тонкой бумаги промазывают холодным клейстером два раза. Стены промазывать не следует.

● Если пленки на тканевой основе, безосновные пленки, винистен от неправильного хранения деформировались, то после разрезки на полотнищах будут видны складки. В этом случае полотнища, сложенные стопкой, необходимо оставить в теплом помещении на сутки. Безосновные пленки и винистен можно расправить в ванне с горячей водой, затем их укладывают на ровную поверхность и протирают.

● Линкруст перед наклейкой разрезают на куски, сворачивают в рулончики и замачивают в горячей воде при температуре 70—80 °С в течение 5—10 мин. После этого рулончики вынимают из воды и раскатывают на ровной поверхности лицевой стороной вверх. За 10—12 ч он даст усадку, что позволит избежать ее при наклейке.

● Пленки на бумажной основе (изоплен) наклеивают внахлестку с подгонкой рельефного рисунка. Швы тщательно разглаживают влажной тряпкой. Излишки клея, выдавленного при разглаживании, также удаляют влажной губкой или ветошью. Пленки на бумажной основе необходимо заводить за плинтусы и наличники, а не обрезать.

● Материалы на тканевой основе, а также безосновные пленки приклеивают к стене внахлестку на ширину 10—20 мм с последующим разглаживанием швов эластичным резиновым или пластмассовым шпателем от центра полотнища к краям и от верха к низу. Наклеенные полотнища выдерживают 3—4 ч., а затем прирезают посередине шва с помощью металлической линейки и острого ножа или бритвы в держателе. Кромки промазывают клеем, соединяют впритык и заглаживают. После окончания работ жесткой щеткой и теплым мыльным раствором удаляют пятна клея у швов и на полотнище.

● При наклеивании самоклеящейся пленки защитную бумагу снимают на участке 8—10 см и клеящей поверхностью крепят по линии верха обоев. После этого с полотнища снимают защитную бумагу по всей длине,

закрепленный участок отрывают от стены и выверяют по вертикальной линии. Верхний конец полотнища снова закрепляют по линии верха обоев, все полотнище прижимают к стене и заглаживают сверху вниз и от центра к кромкам мягкой щеткой. Следующее полотнище наклеивается внахлестку с напуском на другое полотнище на 5—10 мм. Кромки должны быть обращены в сторону окна, чтобы шов не давал тени.

● Линкруст клеят на стене так же, как и обои. Полотнища наклеивают встык, чтобы не было заметно швов и хорошо совпадал рисунок.

● Винистен наклеивают мастикой «Бустилат», которую наносят непосредственно перед приклеиванием полотнища на его тыльную сторону слоем 1—1,2 мм. Полотнище прижимают к стене по вертикальной линии, тщательно разглаживают и на одни сутки закрепляют в верхней части деревянной планкой и тонкими гвоздями, на одну треть вбитыми в штукатурку. Винистен сложно клеить в углах. Поэтому лучше всего примыкающее к углу полотнище раскроить так, чтобы кромка повторяла угол. Если стык все же заметен, его можно прикрыть деревянной реечкой, покрытой лаком.

● Пеноплен, как и винистен, наклеивают встык. Клеящие составы на тыльную сторону пеноплена следует наносить густо. Чтобы полотнище не отстало от стены, в месте перегиба его можно прижать на несколько дней деревянной рейкой.

● При подготовке потолка под оклейку выполняют те же операции и в той же последовательности, что и при оклейке стен. Только клейстер должен быть более густым, так как влажные обои плохо держатся на потолке. Полотнища обоев следует наклеивать на потолок в направлении света окон, предварительно расчертив линии расположения краев обоев. Оклейку потолков лучше всего выполнить тремя работающими.

● С помощью водных красок (гуаши) и бесцветного мебельного лака легко обновить обои в передней и превратить их в водостойкие. Красками наносят на обои рисунок, а когда краска высохнет, наносят один слой лака. Такие обои можно мыть или протирать влажной тряпкой.

● Переделать обычные обои в моющиеся можно с помощью бесцветного лака и клея ПВА. Покройте обои раствором из 4-х частей клея и одной части воды. На просохшую поверхность нанесите несколько слоев лака.

● Безосновные линолеумы на основе ПВХ целесообразнее применять в подсобных помещениях — передних, санузлах, кладовых.

● В жилых комнатах под безосновный линолеум устраивают теплоизоляционный слой из волокнистых, пористых или вспененных материалов с последующим твердым покрытием их листовыми материалами или цементным раствором.

● Линолеум с теплозвукоизоляционной основой (поливинилхлоридный или алкидный) лучше применять для покрытия полов в жилых помеще-

ниях, кухнях и передних, укладывая насухо либо приклеивая непосредственно к перекрытию.

● Линолеумы с теплозвукоизоляционной основой из войлока или ткани не следует применять в помещениях с влажными процессами.

● Ковровые синтетические покрытия используются, как правило, в помещениях, предназначенных для отдыха. Их не стоит настилать в передних, коридорах, где бывает много людей, ведь часто убирать и мыть такие покрытия сложно.

● При приобретении линолеума или коврового покрытия тщательно обмеряют помещение и вычерчивают его план на бумаге. Зная ширину рулона покрытия, определяют длину покрытия в метрах. При этом учитывают, что 50—60 мм полотнища, укладываемого вдоль стены с дверью, будет обрезаться в связи с заходом покрытия в дверной проем до стыка с покрытием в смежном помещении, а 60—80 мм одного из рулонов будет использовано для нахлеста.

● Перед наклейкой рулонных покрытий пола железобетонные или бетонные основания выравнивают стяжкой толщиной 30 мм из цементно-песчаного раствора состава 1:2,5 или 1:3 (в частях по объему) консистенции густого теста. Цемент применяют марки 400. Наносят стяжку по маякам из деревянных реек толщиной 300 мм, уложенных параллельно друг другу с интервалом 1,5—2 м по уровню. Рейки закрепляют в отдельных точках гипсовым раствором, который после укладки цементного раствора удаляют. Цементно-песчаную стяжку затирают теркой или заглаживают кельмой, а затем периодически увлажняют в течение 4—5 дней по три раза в день.

● В деревянных основаниях, предназначенных для настилки рулонных материалов, прогибающиеся доски перестилают, подложив под них дополнительные лаги, швы между досками делают минимальными. Поверхность строгают, чтобы не было выступающих досок, щели заделывают рейками с последующей шпатлевкой или шлифовкой. Деревянный пол можно выровнять, покрыв его полутвердыми древесноволокнистыми плитами — оргалитом, которые прибивают гвоздями с шагом 10 см по периметру листов и с расстоянием друг от друга 25—30 см посередине листов. Кромки листов необходимо зачистить, проолифить, прошпатлевать и зашлифовать.

● Подогнанные плиты оргалита можно наклеивать на пол с помощью разогретого битума.

● Безосновные поливинилхлоридные линолеумы клеят мастикой КН-2 или КН-3; линолеумы на тканевой или теплоизоляционной основе — клеем «Бустилат-М»; алкидный — холодной битумной мастикой «Биски».

● Ворсовые ковровые покрытия на синтетической пленочной основе клеят на мастиках КН-3 и «Синтелакс»; для «Ворсолина» применяют мастики КН-3, «Полинит», «Гумилакс», «Синтелакс» и другие.

● Мастику для приклеивания линолеума можно приготовить по простому рецепту: мел молотый — 47 %, цемент — 17 %, олифа — 36 %. Эту мастику применяют для любого линолеума, кроме колоксилинового.

● Линолеум перед устройством покрытия следует расстелить на несколько суток, пока не исчезнет волнистость и линолеум плотно ляжет на основание. Затем полотнища складывают до половины помещения, а на основание пола шпателем наносят мастику слоем 0,5 мм, которая выдерживается в течение 4—6 ч. Затем наносят мастику на тыльную сторону линолеума и после 15—20-минутной выдержки укладывают на место. Для прирезки стыков вдоль кромок оставляют полосу — 60—80 мм. Уложенный линолеум приглаживают ветошью. Так же наклеивают следующее полотнище. Прирезать кромки рекомендуется через двое суток.

● Для наклеивания линолеума на тканевой основе на ровные бетонные поверхности используется холодная битумная мастика, приготовленная из 75 частей (по массе) битума, 3 частей канифоли и 22 частей бензина. Битум нагревают до 180°, добавляя в процессе плавления канифоль. Когда смесь остынет, в нее вливают бензин.

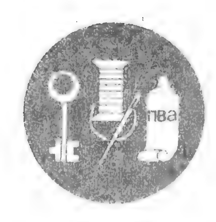
● Для наклеивания линолеума на деревянные или картонные основы можно использовать клейстер, приготовленный из муки (85 частей) и скипидара (15 частей). Муку разводят в небольшом количестве воды для получения жидкого теста и вливают тонкой струей в кипящую воду, тщательно перемешивая. Затем добавляют скипидар.

● Для наклеивания грифтолевого и полихлорвинилового линолеума подойдет мастика, приготовленная из битума (55 %), олифы (5 %), канифоли (15 %), бензина (25 %). В отдельной посуде растворяют в бензине канифоль, затем этот раствор вливают в разогретый битум, добавляют олифу и все тщательно перемешивают.

● Теплоизолирующий линолеум (с войлоком) приклеивается специальной мастикой. Для приготовления ее потребуется битума 6,5 кг, уайт-спирита 2,2 кг, скипидара 0,4 кг, резинового клея 0,2 кг, цемента 0,7 кг. Сначала разогревают битум, затем последовательно добавляют цемент, уайт-спирит, скипидар, клей.

● Наиболее качественную стыковку листов линолеума получают, обрезая кромки одновременно на двух полотнах. Для этого при укладке линолеума на мастику оставляют по краям непроклеенные полоски шириной 15—20 см, причем полотна должны краями заходить друг на друга на 10—20 мм. Через 2—3 суток нахлесты, то есть оба слоя полотнищ, прорезают одновременно по линейке.

● Ковровые покрытия укладывают свободно или приклеивают. Свободная укладка позволяет снять покрытие для чистки и замены. Приклеенные же по всей площади ковровые покрытия более надежны в эксплуатации, при этом обеспечивается хорошее качество пола, сохраняется стабильность размеров покрытия. Полотнища перед наклейкой выдерживают в теплом помещении в течение 2 суток.



МЕЛОЧИ БЫТА

● Шуруп в бетонной стене будет прочно держаться и без пробки, если просверлить для него отверстие, диаметр которого меньше диаметра шурупа.

Если все-таки нужна пробка, используйте в качестве ее кусочек цветного карандаша. Шуруп по грифелю ввинчивается свободно и держится прочно.

● Для прочистки сливных труб в квартире обычно используют гибкий стальной трос. Многие его усовершенствуют, вставив между жилками в начале троса 10—12 скобочек из упругой проволоки. Такой ершик хорошо очищает загрязнение.

Легко проходит изгибы выпускных труб и пробивает засоренные участки гибкий металлический шланг от душа.

Проверен практикой и более радикальный способ очистки — протянутый однажды и находящийся постоянно в трубах от мойки до умывальника и от ванны до мойки капроновый шнур. Концы шнура смотаны и закреплены снаружи у сифонов. Для очистки достаточно снять сифоны, привязать к шнуру металлическую мочалку и протянуть ее несколько раз по трубе. Чтобы пропустить шнур вначале, вместе с потоком воды пускают привязанную к нитке пластмассовую пуговицу.

● Чтобы оконные стекла зимой не покрывались конденсированной влагой, поставьте между рамами стаканчики, наполненные на треть соляной кислотой. Она собирает избыточную влагу.

Если стекло все же обледенело, нужно взять на плотную тряпку поваренной соли и тщательно протереть его несколько раз. Соль быстро «съест» лед, стекло станет чистым и прозрачным. Можно протереть стекла смесью из 1 части глицерина и 20 частей денатурата.

● Отверстие в стекле можно просверлить трехгранным клиновым сверлом или «выжечь» припоем.

Сверло изготавливают из обломка трехгранного напильника, заострив и закалив его рабочий конец в виде трехгранного клина с углом у вершины около 60°. Место сверления нужно смягчать скипидаром или составом, приготовленным по рецепту (в массовых частях): камфора — 8, скипидар — 12, эфир — 3.

При «выжигании» припоем место, где следует сделать отверстие, хорошо обезжиривают и посыпают увлажненным песком. В песке увлажненной палочкой делают углубление до стекла, диаметр которого в нижней части должен равняться диаметру будущего отверстия. В это углубление заливают припой, температура плавления которого 200—300 °С. Когда при-

пой полностью остынет, его вынимают вместе с приставшим к нему кусочком стекла. Брак в работе может быть от плохого обезжиривания стекла.

- С помощью трехгранного напильника, заточенного в виде клина, можно легко просверлить отверстие в кафельной плитке. Перед сверлением необходимо осторожными ударами по напильнику пробить верхний блестящий слой глазури.

- Пилить волнистый шиферный лист под углом к направлению волны довольно трудно. Облегчает дело предварительное смачивание листа водой, но не всего, а полосы вдоль распила. Увлажнять лучше с помощью губки, тряпки.

- Для защиты от грибка, который часто поражает плохо проветриваемую влажную древесину, применяют водорастворимые или маслянистые антисептики — фтористый натрий, кремнефтористый аммоний, нефтебитум. Помогают и более простые способы. Например, обработка древесины перенасыщенным раствором соли в бензине. На пораженные грибком места раствор наносят кистью раз в неделю до исчезновения плесени. При этом, естественно, следует соблюдать меры пожарной безопасности.

- Отвалившуюся от стены кафельную плитку можно приклеить смесью цемента с клеем ПВА, густотертыми белилами, смесью силикатного клея с зубным порошком.

- Удобен и способ приклеивания кафельной плитки клеем из растворенного в ацетоне пенопласта. По углам плитки положите кубики пенопласта высотой 15—20 мм, капните на них пипеткой 20—25 капель ацетона. Через несколько секунд пенопласт растворится и плитку надо плотно прижать к стене. Клей схватывается через полминуты.

- С помощью клея из пенопласта можно с успехом подклеивать подошвы на обуви, линолеум, расшатавшийся паркет и другие материалы.

- Прибавьте к комплекту насадок для пылесоса кусочек старой велосипедной камеры. Надетый непосредственно на металлическую трубу, он поможет очистить труднодоступные щели и углы, рельефные поверхности, не оставляя царапин.

- Испытанное средство, предохраняющее летом от мух и комаров,— марля или сетка, натянутая в дверном или оконном проеме. Для того, чтобы сетка легко снималась, прикрепите к оконному или дверному проему мебельные магниты, а к сетке железные полоски.

- Мухобойка не оставит следов на стенах и мебели, если наклеить на нее слой поролона.

- Чтобы закрепить выпадающее стекло наручных часов, намажьте склеиваемые части разрезанной долькой чеснока. Таким образом можно склеить легкие стеклянные и пластмассовые предметы.

● Затвердевшую кисть отмывают с трудом. Опустите ее ненадолго в банку с растворителем и завяжите все в полиэтиленовый пакет. Сэкономите и растворитель, и время.

● Пробка термоса с горячей жидкостью нередко выталкивается парами, и содержимое выливается. Проткните пробку отслужившей иглой для шприца и спилите ее выступающие концы. Через отверстие иглы жидкость подтекать не будет и пробка не вытеснится.

● Если нет под рукой пакли и сурика для мелкого ремонта (устранения течи) резьбового соединения водопроводной трубы, используйте в качестве герметика жевательную резинку. В размягченном виде ее наносят тонким слоем на резьбу и накручивают муфту.

● Деревянные пробки для шурупов рассыпаются и выпадают из стены. Надежнее пробка капроновая. Плотно набейте отверстие в стене капроном от старого чулка. Раскаленным гвоздем выплавьте отверстие для шурупа и быстро вверните его.

● Веник не будет расползаться и станет выглядеть аккуратнее, если на него надеть не старый чулок, как это обычно делают хозяйки, а сетку от фасованных овощей, закрепив ее на ручке резиновым колечком.

● Насадку на поливальный шланг можно быстро смастерить из полиэтиленового флакона, например, из-под шампуня. Главное, чтобы его горлышко подходило по диаметру к резиновому шлангу. В дне флакона проделываются небольшие отверстия, а чтобы под напором воды шланг не соскакивал, его закрепляют проволочным хомутиком.

● Стеклянную банку с завинчивающейся крышкой порой очень трудно открыть. Опустите ее на несколько секунд в горячую воду, и все будет в порядке.

● Если хотите утеплить свой садовый домик, вложите полиэтиленовую пленку между двумя газетами, прогладьте утюгом и полученный материал наклейте под обои.

● Пружина от раскладушки может с успехом заменить сломавшуюся пружину ножа сучкореза и служить дольше старой.

● Из канцелярских перьев делают прекрасные резцы для работы по дереву.

● Стоит натянуть на ручку зубила кусок толстостенного резинового шланга, и работать станет приятнее,— исчезнут болезненные ощущения в руке, возникающие от вибрации.

● Стесанные каблуки можно отремонтировать с помощью старого капронового чулка. Место, где предстоит наплавить капрон, необходимо подготовить — хорошо просушить, зачистить наждачной шкуркой, а затем

протереть горячим паяльником. Резина или кожа немного обуглится, вспузырится и станет клейкой.

К подготовленному месту надо приложить небольшой, сложенный в несколько слоев или сжатый в комок кусок капронового чулка и, расплавив его паяльником, втереть во вспузырившуюся резину или кожу. Наплавлять капрон надо до тех пор, пока поверхность каблука не выровняется.

● Расплавленным капроном можно приклеить и отставший участок подошвы или залить в ней дырку.

● Чтобы приклеить к стершейся капроновой или полиуретановой подошве новую, резиновую, используйте своеобразный переходник. К старой подошве приварите утюгом кусок хлопчатобумажной ткани, а затем посадите на универсальный клей новую резиновую подошву.

● Из мелких обрезков линолеума без матерчатой основы можно приготовить универсальный клей, одинаково хорошо клеящий металл, древесину, фарфор, керамику, ткань, войлок и др. материалы. Мелко нарежьте линолеум, засыпьте обрезки в банку (можно из-под масляной краски), залейте ацетоном и плотно закройте крышкой. Через полсуток клей готов.

● Добавив к такому клею измельченного и просеянного мела в весовой пропорции 1:2, можно получить отличную шпатлевку для заделки щелей полов и стен. Мастика из клея с мелом в соотношении 1:1 — отличное средство крепления облицовочной кафельной плитки к стенам, покрытым масляной краской.

● В новом доме половицы часто рассыхаются. Возьмите веревку, промажьте ее столярным клеем, забейте плотно в щели и дайте просохнуть. Через сутки зашпатлюйте щели густой замазкой из кусочков линолеума. Заделанные таким образом половицы остается только зачистить шкуркой и закрасить.

● Иногда приходится в одиночку пилить двуручной пилой. Вставьте между ручками пилы деревянную рейку, и работа пойдет веселей.

Можно также попробовать переставить ручку из верхнего положения в нижнее.

Еще лучше надеть на свободной ручке пилы тугую пружину и прикрепить ее к стене сарая, столбу. Пружина заменит напарника.

● Склеить расколовшуюся крышку фарфорового чайника или блюдце можно с помощью полиэтиленовой пленки. Нагрейте место излома, приложите пленку и плотно сожмите. Шов будет прочным и незаметным.

● Чтобы починить металлическую застежку «молния», попробуйте проковать ее по всей длине ударами молотка, сделав 2—3 прохода. Затем немного уменьшите зазор между верхней и нижней частями замка.

● Чтобы избавиться от перекашивания тяги груши сливного бачка, обрежьте тягу чуть выше направляющей втулки. Петля из капроновой лески, соединяющая рычаг с остатком тяги, обеспечит безотказную работу груши.

● Для восстановления пластмассовой «молнии» смочите ее зубчики раствором канифоли в спирте и дайте просохнуть часа два. Застежка станет работать надежно. Со временем процедуру можно повторить.

● Из дугообразной ножки от раскладушки можно за несколько минут сделать станок для лучковой пилы. Полотно длиной 70 см вставляют в прорези на концах трубки и закрепляют штифтами из гвоздя. Получается легкая, ухватистая пила.

● Стойкие прокладки для водопроводного крана, служащие в несколько раз дольше обычных, получаются из старой автомобильной шины. Прочность ей придают нити корда. Лучше, если прокладка будет сделана в форме конуса.

● Хорошая смазка для механизмов замка — графитовый порошок, который просто получить из мягкого карандаша. Порошок вдувают в замочную скважину с помощью бумажной трубочки.

● Чтобы избавиться от хлопот с увязающей в снегу детской коляской, поставьте ее кузов на обычные санки, привяжите за выступающие части.

● Канистру для питьевой воды обшейте поролоновым ковриком и сделайте матерчатый чехол. Даже в жаркий день вода остается прохладной.

● Заржавевшие ключи, с трудом поворачивающиеся в замочной скважине, следует окунуть на короткое время в скипидар, а затем тщательно протереть.

● Старому шкафу можно придать новый вид, если лицевую поверхность, за исключением филенок, оклеить тканью, обоями, пленкой. Облицовочный материал по цвету и рисунку должен соответствовать покрытию стен. Такой шкаф особенно хорошо будет смотреться в спальне.

● При наклейке шпона ценных пород древесины, а также ткани, картона и других тонких материалов предлагаем пользоваться клеем ПВА. Его наносят на склеиваемые поверхности, подсушивают до прозрачности, затем накладывают шпон и через бумагу или влажную ткань проглаживают утюгом. При горячем способе склеивания не нужны прижимы, клей не просачивается наружу, экономится время.

● Чтобы петли в шторах не проскальзывали сквозь разрезы в кольцах, нужно надеть на них хлорвиниловые трубочки.

● Приемный фильтр скважины индивидуального водоснабжения со временем забивается песком. Предлагаем способ его очистки. Берется сталь-

ной пруток диаметром 12—14 мм по глубине скважины (можно составной), на его конец наматывается металлическая сетка длиной 50 см с ячейкой 2—4 мм. Сетку опускают на дно скважины и двигают ею, стараясь зацепить побольше песка. Затем поднимают, очищают и повторяют операцию, пока фильтр не очистится.

● Чтобы приготовить малое количество эпоксидного клея, можно воспользоваться хорошо отмытой трубочкой от стержня шариковой ручки или «соломинкой» для коктейлей. На трубочке делают две риски на расстоянии, например, 10 и 110 мм от одного конца. Сначала всасывают отвердитель до первой риски, затем смолу — до второй, т. е. в пропорции 1 : 10. В трубочку вставляют ватный пыж и проталкивают его проволокой, выжимая компоненты клея, которые затем тщательно перемешивают. Для всасывания компонентов можно воспользоваться резиновой грушей.

● Продвижение трещины в органическом стекле можно остановить, если в конце трещины просверлить отверстие диаметром 2—3 мм.

● Эпоксидные клеи можно наносить и на влажную поверхность, но тогда вместо обычно применяемого полиэтиленполиамина нужен другой отвердитель — АФ-2.

● Клей ПВА можно применять для очистки от пыли сильно загрязненных грампластинок. Клей наносят мягкой кистью, марлевым тампоном, губкой или кусочком поролона на всю рабочую зону пластинки. Если поверхность пластинки плохо смачивается клеем, то по мере высыхания необходимо периодически растирать клей по всей поверхности, добиваясь равномерного покрытия. Через 15—20 минут наносят второй слой клея, и через 20—30 мин. на поверхности пластинки образуется эластичная прозрачная пленка. Пленку аккуратно отделяют лезвием бритвы у края пластинки и снимают целиком со всей поверхности. При этом вместе с пленкой удаляются и все частицы пыли.

● Склеивать полиэтилен можно клеем БФ. Поверхности нужно тщательно промыть 25 %-ным раствором хромового ангидрида, чтобы удалить с полиэтилена очень тонкую жировую пленку, после чего клей хорошо «схватывает».

● Капрон можно склеить концентрированной соляной или муравьиной кислотой.

● Слюду склеивают слабым раствором желатина. Если к прочности склейки предъявляются повышенные требования, то к желатину добавляют хромовые квасцы.

● Если у вас печное отопление, не выбрасывайте картофельные очистки, а кладите в горящую печку. При сгорании их образуется пар, который очистит печь от сажи.

● Маленький гвоздик легко вбить в стену, если его укрепить между зубцами гребенки.

● Наждачная бумага, наклеенная на дощечку, очистит жало паяльника от окалины и нагара. А положенные на шкурку кусочки олова и канифоли помогут одновременно облудить жало.

● Если телефон, стоящий на поверхности полированной мебели, скользит при наборе цифр, снимите наждачной бумагой глянец с опорной плоскости резиновых ножек телефона. Он будет устойчивее.

● Водопроводную трубу, проходящую вдоль стены, трудно окрасить обычной кистью. Выручить может меховая рукавица. Поможет и старая зубная щетка, изогнутая над пламенем.

● Если не удается найти замену разбитому цветному стеклу для двери, можно использовать обычное стекло, оклеив его полиэтиленовой пленкой с рисунком. В качестве клея подойдет сахарный сироп.

● Избавиться от течи в стыке между сливным патрубком ванны и канализационной трубой поможет резиновая лента (бинт). Достаточно намотать ее на стык и зафиксировать свободный конец проволокой.

● Головка от использованного аэрозольного баллона, вставленная в резиновую грушу, превращает ее в распылитель.

● Старая пластмассовая ручка от портфеля или кейса с пропилами в виде крючков может стать ручкой для любого обвязанного шпагатом пакета и сделает его переноску более удобной.

● Гвоздь, предварительно воткнутый в мыло, свободнее входит в дерево.

● Смазанный мылом шуруп легче ввинчивается, а метчик легче нарезает резьбу.

● Ножовкой по дереву, смазанной с двух сторон мылом, легче работать,— ее не заклинивает.

● Шило, натертое мылом, легче входит в дерево и кожу.

● Толстая резина легко режется острым ножом, если его периодически смазывать жидким мылом.

● Автомобильная шина легче наденется на диск или обод, если края ее натереть мылом.

● Если дверь открывается или закрывается самопроизвольно, значит, неправильно прикреплены петли. Чтобы дверь не распахивалась, подложите под любую из половинок верхней петли кусок картона нужной толщины. Чтобы дверь не закрывалась сама собой, подложите картон под нижнюю петлю.

● Если дверь заклинивается, то, очевидно, разболтались дверные петли. Замените шурупы, на которых они укреплены, более длинными. Можно использовать и старые, укрепив их гнезда с помощью деревянных пробок на клею.

● Чтобы ножки мебели — стульев, кресел, стола — не царапали пол, наклейте на них фетровые кружочки.

● Если нет бруска или точильного камня, ножи можно заточить с помощью наждачной бумаги, прикрепленной кнопками к деревянной подставке.

● Трудоемкую операцию ручной шлифовки паркетного пола можно облегчить, если работать не руками, а ногами. Чтобы нога не соскальзывала со шкурки, работать лучше в кедах. Обратную сторону шкурки можно смазать резиновым клеем.

● Покрывать пол лаком удобнее не кистью, а поролоновым валиком. Качество покрытия при этом выше и работа ускоряется в несколько раз (что особенно важно, так как сокращается и время работы в токсичной среде).

● Ремонтируя обои, наложите на поврежденное место кусок свежих обоев так, чтобы рисунок полностью совпадал. Прорежьте лезвием оба слоя. Нижний удалите и на его место вклейте новый кусок. Вставка будет практически незаметна.

● Если в поворотной трубке смесителя резиновое уплотнительное кольцо износилось, появляется течь. Уложите в канавку для кольца несколько витков нитки. Кольцо растянется, течь устранится.

● Чтобы, передвигая мебель, не повредить полы, положите под ножки полиэтиленовые крышки от банок — они уменьшат трение.

● Подсуньте под ножки передвигаемого предмета толстый шерстяной коврик. С его помощью легче преодолевать пороги. Работать нужно вдвоем — один тянет коврик, другой толкает шкаф.

● Палки от детских лыж могут «расти» вместе с ребенком. Ставшие короткими палки нужно распилить на расстоянии 15 сантиметров ниже ручки и надеть на обе части алюминиевую трубку большего диаметра. Плотной посадки добиваются с помощью изоляционной ленты. Такие палки могут исправно служить не один год.

● Чтобы быстро разморозить холодильник, на штуцер кастрюли-сковородки наденьте трубку, а струю пара направьте на снежную шубу. Размораживание займет 15 мин.

● Этой же цели можно достигнуть с помощью фена для сушки волос и даже пылесоса, в котором шланг из положения «всасывание» переставляется в положение «распыление».

● Вы налили бутылку почти до самого верха и не можете закрыть пробкой,— воздух сжимается и выталкивает пробку. Возьмите тонкую проволоку, конец ее опустите в бутылку. Вставляя пробку, одновременно медленно вытаскивайте проволоку.

● Чтобы распрямить старую проволоку, забейте в доску 6—8 гвоздей в одну линию и протяните проволоку между ними. Конец приспособьте под захват, чтобы не поранить руку и легче тянуть.

● Чтобы смазать дверной замок машинным маслом и не перепачкать руки и дверь, нанесите одну — две капли масла на ключ, вставьте в скважину и немного поработайте им. Операцию повторите несколько раз.

● Две сотни жестяных пробок от лимонада, прибитых к деревянному щиту,— отличная чистилка для обуви у порога дома.

● Деревянная ручка вантуза со временем начинает выскакивать из резинового наконечника. Этот дефект можно исправить, если к торцу вантуза прикрепить шурупом или гвоздем пробку от бутылки.

● Свеча станет гореть экономнее, если предварительно натереть ее намоченным кусочком мыла. Парафин не смачивает мыльную поверхность и не вытекает из-под фитиля, выгорая полностью.

● Если нужно плотно закрыть стеклянную банку, а под руками нет подходящей крышки, можно использовать целлофан. Смочите кусок целлофана водой, накройте им горловину банки и, загнув края вниз, перевяжите шпагатом. Высохнув, целлофан натянется и надежно закроет банку.

До перевязки горловины шпагатом желательно целлофан закрыть бумагой. Это предохранит его от повреждений.

Раскрывая банку, целлофан смочите водой.

● Расколотый абразивный брусок можно склеить шеллаком, причем соединение на уступает по прочности цельному камню. Прежде всего необходимо тщательно вычистить места излома и удалить остатки масла, нагревая куски на раскаленном толстом металлическом листе. Пламя не должно касаться кусков, иначе они могут треснуть в другом месте. По этой же причине их не следует слишком перегревать. Склеиваемые поверхности тщательно посыпают шеллаком и куски снова нагревают до тех пор, пока шеллак не расплавится и не заполнит поры. Затем куски складывают, прижимают один к другому, зажимают струбциной и выдерживают, пока они не остынут.

● Чтобы удлинить антенный кабель для телевизора, к одному концу дополнительного отрезка кабеля припаивают антенное гнездо от телевизора, к другому — штекер. Остается соединить штекер антенны с гнездом удлинителя, а штекер удлинителя с телевизором.

● Чтобы найти незаметную трещину или стык в металлическом предмете, закрасьте проверяемый участок разведенным в воде мелом, дайте

высохнуть. Потом капните керосином: трещина или стык сразу обнаружатся.

● Густую мягкую пасту, прекрасно отмывающую раковины, можно получить, добавив к половине литровой банки обмылков три столовые ложки питьевой соды и залив смесь доверху кипятком.

● Съемная подставка, согнутая из куска проволоки, удобна для сушки обуви у батареи или непосредственно у трубы отопления.

● Обломок абразивного круга, обточенный по форме куска мыла, хорошо удаляет грязь с рук после работы в гараже. Крупнозернистый абразив очищает кожу лучше, чем пемза.

● Лопату для расчистки дорожек от снега на садовом участке можно быстро соорудить, вставив между зубьями вил кусочек фанеры размером 20×40 см.

● Лучше нашивать на занавески не металлические кольца, а мягкие пластмассовые. Их нарезают из винных пробок.

Занавески тогда можно стирать в стиральной машине, не спарывая колечек.

● На стеклянные банки с домашними солениями наденьте резиновые кольца, вырезанные из автомобильной камеры. Тогда заготовленные летом припасы можно безбоязненно перевозить с дачи на квартиру без особой упаковки. Кольца предохранят банки и дома от случайного удара.

● Вымыть посуду из-под керосина можно известковым молоком: в очищаемый сосуд всыпают немного гашеной извести и, часто взбалтывая, наполняют доверху водой. Через несколько часов содержимое выливают, прополаскивают сосуд водой и повторяют процедуру. Чистка будет быстрее, если в посуду добавить крупный песок.

● После работы с керосином, растворителями, краской руки имеют специфический запах, и лучший способ избавиться от него — вымыть руки водой с горчицей или горчичным порошком.

● Если у лыжных палок сломалось пластмассовое кольцо, замените его на некоторое время полиэтиленовой крышкой для банки. По диаметру палки в крышке прорежьте отверстие, затем крышку разогрейте в горячей воде и наденьте на палку.

● В комнатах небольшой высоты применяют потолочные плафоны. Висячие лампы лучше выглядят в комнатах с высокими потолками.

● Рабочий стол освещают направленным светом. Свет на него должен падать слева.

Очень удобны настенные светильники с подвижным кронштейном. Благодаря им источник света можно передвигать в нужном направлении.

● Если балкон выходит на солнечную сторону, его следует защищать от чрезмерной инсоляции. Ограждение может быть верхнее, боковое, с одной стороны и по фронту.

Боковое ограждение из соломенной циновки хорошо защищает балкон от солнца и ветра. Удобно оно и потому, что свободно пропускает воздух.

Для защиты от ветра и дождя удобен складной или сворачиваемый тент.

● Полированная мебель, зеркала, экраны телевизоров, плафоны абажуров, оконные стекла легко электризуются и притягивают пыль. Чтобы избавиться от этого, протирайте поверхности составом из 1 части шампуня, 1 части антистатика и 8 частей воды.

● Если в этом составе 1—2 минуты подержать перед сушкой фотопленку, она высохнет в несколько раз быстрее, примет на себя меньше пыли.

● При распиловке фанеры смочите лист по линии распила горячей водой. Поверхность не будет скалываться, и края получатся гладкими.

● Надев канцелярскую скрепку на лезвие безопасной бритвы, можно резать бумагу по деревянной линейке, не опасаясь, что лезвие врежется в ее кромку.

● Если ящик кухонного или письменного стола открывается с трудом, протрите края ящика и пазы, в которые он входит, сухим мылом или свечкой.

● Для удаления коричневого налета на утюге, образующегося при глажении синтетических тканей, пользуются мелкой поваренной солью. Хороший эффект дает и порошок для чистки раковин, а также питьевая сода.

● С помощью клея «Момент» приклейте к стене (прямо к обоям) кружок корковой пробки, воткните в нее маленький гвоздь. На такой крючок можно повесить эстамп, календарь, фотографию.

● К кусочку картона (со спичечный коробок) пришейте платяной крючок, затем приклейте картон к стене. Несколько таких крючков выдержат даже ковер средних размеров.

● Перед грязной работой наденьте на руки невидимые защитные «перчатки» из мыла. Руки густо намыливают и дают высохнуть. По окончании работы «перчатки» легко смываются.

● Нанести аккуратный кант на окрашенную поверхность стены поможет клейкая лента. Наклеив две параллельные полосы на нужном расстоянии друг от друга, получите отличный трафарет.

● Если на слое краски образовалась пленка, опустите в банку кусок капронового чулка. Кисть можно макать прямо в чулок.

● Туфли, которые разносились, не будут спадать с ноги, если к внутренней поверхности задников приклеить полоску поролона толщиной 5—6 мм. Для этого подойдет клей «88» или «Момент».

● В системе отопления индивидуального дома приходится постоянно пополнять уровень воды в расширительном бачке. Убыль воды от испарения прекратится, если залить в бачок 20—30 г машинного масла, которое образует пленку, препятствующую испарению.

● Втянув ниткой в промытую ацетоном трубочку от шариковой ручки сложенный вдвое кусок капронового шпагата, вы получите аккуратную тонкую кисточку.

● Приготовленная пища долго останется горячей, если кастрюлю укутать фуфайкой или одеялом. Более аккуратный и надежный «термос» для этой цели можно сделать из двух кусков пенопласта. Углубление для кастрюли в пенопласте легко выбрать с помощью ножа или электропаяльника.

● Если причиной течи водопроводного крана являются раковины или износ его седла, восстановите седло с помощью болта и наждачной шкурки. Наклейте на головку болта водостойкую шкурку, зажмите болт в патрон дрели и прошлифуйте седло крана.

● Если нужно налить жидкость из ведра в посуду с узким горлом, сделайте на ведре носик из пластилина.

● Мелкие древесные опилки, смешанные с лаком и покрашенные в нужный цвет,— хорошая замазка для заделки щелей в паркетном полу.

● Чтобы голуби не садились на поручни балконов, на высоте 10—15 см натяните над поручнем тонкий шнур или проволоку. Таким же способом, натянув один-два шнура, можно защитить откосы окон.

● Батарейки для электронных наручных часов (отечественных и импортных) можно подзарядить и тем продлить срок их службы. В простейшем случае надо взять батарею напряжением 1,5 В («Марс», «Сатурн») и с помощью металлической скобы присоединить к ней батарею от часов «плюсом» к «плюсу» и «минусом» к «минусу». Время зарядки 10 минут.

● Сделать пружинку из стальной отожженной проволоки, намотав ее виток за витком на болт,— дело несложное. Свинтив спираль, обмажьте ее мылом, нагрейте до красного каления, а затем опустите в мыльную воду.

● Бывалые туристы хорошо знают, что вмятина на металлической фляге (или канистре) — беда легко поправимая. Залив сосуд до половины

водой и плотно закрыв пробкой, они положат его в костер. Вода закипит, и под действием пара вмятина бесследно исчезнет.

● Просверлить отверстие в тонком металлическом листе не составит труда, если его зажать в тиски вместе с деревянным бруском.

● Чтобы не портить посуду краской или химическими веществами, предлагаем вначале поместить в используемую посуду полиэтиленовый пакет, закрепив его на краях резинкой или веревочкой, и лишь затем наливать жидкость.

● Если по краям раскладушки начал рваться брезент, не спешите ее выбрасывать: кровать еще послужит. Для ремонта нужно взять металлическую полоску, просверлить в ней отверстия под пружины и болтики М 5. Брезент зажимается с одной стороны полоской, с другой — шайбой и гайкой.

● Чтобы школьный мел не пачкал руки, достаточно окунуть его на несколько секунд в разбавленное в 2—3 раза молоко. После такой процедуры мел перестанет пачкаться, а писать будет по-прежнему хорошо.

● Разрезать на части тонкостенную трубку, не помяв при этом ее, задача сложная. Прежде чем приступить к этой работе, нужно обернуть трубку изолентой или мелкой наждачной бумагой, осторожно зажать ее в патроне дрели. А затем этот патрон с трубкой зажать в тисках и только после таких предосторожностей начать распиливать трубку.

● Струя горячего пара — старинный, надежный и безвредный способ борьбы с насекомыми. В современном виде источником пара может служить электрический чайник с длинным шнуром. На его носик надевается тонкая металлическая трубка, а крышка уплотняется изоляционной лентой.

● Приваривая гайку, вверните в нее латунный болт. Это предохранит резьбу гайки от капель расплавленного металла.

● Если вырезать отверстие в боку пластмассовой или пластиковой бутылки, получится удобная воронка для бензобака с боковой горловиной.

● Металлический шарик надежно зажимается в тисках, если между губками и шариком с обеих сторон установить по одной гайке.

● Для демонстрации диафильмов, слайдов не потребуется специальный экран, если изображение проецировать на экран телевизора, естественно, выключенного.

● Подчас бывает не так-то просто открыть банку с гуталином. Поставьте ее на ребро и, слегка надавливая ногой, покатайте по полу взад-вперед. «Упрямая» банка легко откроется.

● Обрабатывая напильником пенопласт, не забудьте смочить его водой: напильник не будет забиваться стружкой, а обрабатываемая поверхность получится чистой и гладкой.

● Использованные молочные пакеты из полиэтилена на бумажной основе хороши для хранения варенья из мелких ягод. Открытый пакет стерилизуют, надев его отверстием на носик чайника. Чтобы загерметизировать пакет, заполненный вареньем, достаточно прогладить утюгом носик пакета.

● Если на жало отвертки надеть кусочек резиновой или полихлорвиниловой трубочки, то винт или шуруп можно установить и ввернуть в труднодоступном месте.

● Малышу, который делает первые шаги, трудно удержаться на скользком паркете. Приклеив к подошвам его обуви по две узкие резиновые полоски, вы застрахуете ребенка от падения и испуга.

● Притупившиеся ножи мясорубки удобно заточить на куске мелкой корундовой шкурки, закрепленной на гладкой доске.

● Чтобы занавеска, подвешенная к карнизу с помощью металлических зажимов, удерживалась прочно, подогните ее верхний край и протяните шпагат. Теперь зажим надежно охватит край занавески.

● Чтобы лак ложился на покрываемую поверхность ровным и тонким слоем, прогрейте его в посуде с горячей водой, снятой с огня.

● Не торопитесь выбрасывать кисть с засохшей на ней краской. Попробуйте прокипятить ее в воде со стиральным порошком. После этого разъедините щетину шилом, расчешите и промойте.

● Если подтекает резиновая груша (клапан) сливного бачка, попробуйте вставить в нее шарик для настольного тенниса либо заполнить полость теплым пластилином. Это поможет вернуть клапану конфигурацию.

● Очень грязный пол, покрытый линолеумом или покрашенный, можно отмыть теплой водой с мылом и нашатырем (2 столовые ложки на ведро воды).

● Чтобы покрашенный пол блестел, после мытья его протирают раствором уксуса.

● Шест, на котором укреплен скворечник, обейте внизу жестью. Это будет хорошей защитой от кошек, которые часто подстерегают птенцов.

● Отрезок капроновой лески (толщиной 0,8—1 мм), вставленный в шарнир заушников очков и оплавленный с обеих сторон, может заменить на некоторое время утерянный винтик.

● Чтобы уберечь зеркало в ванной от воздействия влаги, покройте амальгаму зеркала клеем ПВА, затем лаком в 2—3 слоя. Щель между зеркалом и рамой закройте замазкой.

● Чтобы волоски малярной кисти не выпадали, просверлите в обжимном кольце отверстие и введите несколько капель клея.

● Винтик шарнира в оправе очков не будет самопроизвольно вывинчиваться, если, не разбирая шарнира, смазать шляпку и кончик винтика синтетическим клеем.

● Веточки вьющихся домашних растений можно подвесить к стене с помощью липкой ленты.

● При смене иглы в швейной машине вденьте в ушко тонкую стальную струну и несколько раз протяните ее взад и вперед. Струна сгладит острые кромки ушка, и ваша машина станет шить лучше.

● Прежде чем выворачивать прикипевшую к патрону электролампочку, оденьте на нее полиэтиленовый пакет. Если даже лампочка лопнет от чрезмерного усилия, осколки останутся в пакете.

● Из мебели, изготовленной из древесностружечных плит, нередко отлетают дверки — шурупы плохо держатся в стенках. Рекомендуем укреплять их так: отверстие под шуруп аккуратно рассверлить до диаметра 8 мм, вогнать в него деревянную пробку на клею и уже в нее завернуть шуруп.

● Чтобы не пачкать руками обои возле выключателя и розетки, подставьте под щиток отмытую от эмульсии негативную пленку.

● Чтобы повесить на стену большой ковер, не обязательно пробивать для него много отверстий. Сделайте два отверстия на расстоянии 1,5—2 м друг от друга и к ним прикрепите рейку. В рейку можно вбить гвозди, чтобы ковер не провисал.

● Для смывки старого лакового покрытия можно применять такие составы: растворитель «СК-36», водный раствор нашатыря, смесь двух частей нашатыря и одной части скипидара, водный раствор щавелевой кислоты (80—100 г кислоты на 1 л горячей воды), ацетон, водный раствор едкого натра (1 л воды и 350 г натра).

● Тяжелые полки можно повесить на болтах. В стене выбивают отверстия с запасом и в них цементируют болты так, чтобы резьба выступала на нужную длину. Полки крепят гайками.

● Чтобы повесить картину или ковер в панельном доме, не применяя дрель, вбейте гвозди в стык между панелями стены и потолка. Вещь подвешивается к ним на леске.

● Если нет под рукой нужного метчика, то нарезать резьбу в дереве, пластмассе, мягком металле можно с помощью стального болта. С боков

у него (по резьбе) спиливают три лыски, конец слегка заостряют и действуют, как метчиком.

● Чтобы облегчить циклевку пола, покрытого лаком или краской, прогладьте его утюгом через влажную тряпку.

● Если цветам, стоящим в глубине комнаты, не хватает освещения, направьте на них свет с помощью зеркала, установленного на подоконнике.

● Если в панели магнитофона от капель олова или клея сошел глянец, протрите дефектные места ластиком и заполируйте суконкой.

● Киянку (деревянный молоток) легко сделать из отрезка ствола дерева с отходящей от него веткой.

● Расшатавшуюся коробку входных дверей можно укрепить с помощью металлических стержней. В коробке и торце стены просверлите отверстия (по 2—3 с каждой стороны), забейте в них деревянные пробки, а затем штыри.

● Для просушивания обуви обзаведитесь металлическим уголком с приваренными к нему вертикальными штырями. Такое приспособление с надетой на штыри обувью удобно ставить в любое нужное место.

● Чаще всего электрокипятильники выходят из строя из-за обрыва шнура в месте ввода в пластмассовую часть прибора или разрушения этой части. Освободив электрокипятильник от остатков пластмассы и припаяв шнур к выводам нагревателя, используйте в качестве нового корпуса разборную штепсельную вилку, предварительно расточив надфилем штепсельные отверстия под размер нагревателя. Для большей прочности можно залить соединение эпоксидным клеем.

● При сверлении отверстий под шурупы предварительно отметьте на сверле краской или лаком глубину требующегося отверстия. Вам не понадобится часто вытаскивать сверло, чтобы проверить, не слишком ли глубоко вы засверлились.

● Чтобы дверные петли не скрипели, не нужно их смазывать маслом — оно испачкает и двери, и косяки. Чуть приподняв дверь, положите в петли маленькие кусочки карандашного грифеля.

● После любой самой грязной работы ваши ногти останутся чистыми, если перед работой вы поцарапаете ногтями кусок мыла.

● Чтобы гвозди, вбиваемые близ торца тонкой доски, не расщепляли ее, обкусите острые кончики гвоздей или затупите их молотком.

● Во влажной древесине пила с малым разводом зубьев часто застревает. Этого можно избежать, если полотно пилы смазать мылом или маслом.

● Замерзший в водопроводной скважине лед можно удалить простым способом. На металлическую трубу диаметром 100 мм надеть резиновый шланг с воронкой. Трубу опустить до упора в лед и заливать через воронку кипяток. По мере таяния льда труба будет опускаться, и через несколько минут скважина очистится.

● Отвернуть водопроводный вентиль, у которого сорваны грани шпинделя, иногда не удается даже газовым ключом — слишком малы размеры захвата. Но если сперва захватить шпиндель пассатижами, а уже пассатижи сжать газовым ключом, усилие, передаваемое на шпиндель, резко возрастает.

● Чтобы соединить детали из пенопласта, не обязательно применять специальный клей — можно обойтись обычным конторским. Однако предварительно нужно оклеить соединяемые куски бумагой, а уже потом склеивать их между собой.

● Смесь мелового порошка с силикатным клеем, дважды нанесенная кистью на оконное стекло, превратит его в матовое.

● У обуви с длинным язычком, особенно спортивной, язычок часто сползает в сторону, придавая туфлям неряшливый вид. Сделайте в язычке два подреза и пропустите в них шнурки.

● В гололед выручат наклеенные на подошвы и каблуки полоски водостойкой наждачной бумаги на тканевой основе. Приклеить их следует также водостойким клеем (резиновым «Н-88», «Момент» и др.).

● Продлят срок службы лыжных ботинок, исключат возможность соскальзывания с лыж накладки из мягкого листового железа. Они накладываются на подошву с носка и крепятся несколькими шурупами.

● Сносившийся резиновый каблук можно отремонтировать эпоксидным клеем, смешанным со стальными опилками. Участок каблука зачищают, приклеивают сбоку липкую ленту и в углубление заливают массу. Каблук прослужит еще 2—3 месяца.

● Удобный складной шезлонг получается из старой кровати-раскладушки. Для этого средняя часть каркаса удаляется, а передняя и задняя соединяются с помощью втулок.

● Если вышла из строя корковая пробка для термоса, замените ее пенопластовой, обернутой в полиэтиленовую пленку.

● Если приходится паять массивную деталь и паяльник не может ее прогреть, положите деталь на горячий утюг и паяйте на нем.

● Для сваривания краев полиэтиленовой пленки можно использовать разогретый загнутый гвоздь. Края пленки прижмите деревянной линейкой, гвоздь с помощью плоскогубцев обеспечит надежный шов.

● Для сваривания полиэтиленовой пленки можно использовать электропаяльник, жало которого следует расплющить.

● С помощью электропаяльника с расплющенным в виде лопаточки жалом удобно резать пенопласт. Срез получается ровный, кромки его не оплавляются.

● Лампочка, помещенная в стеклянную банку с завинчивающейся крышкой, будет греть и одновременно освещать аквариум. Отражатель из жести может регулировать направление светового потока. Чтобы банка не всплыла, на дно ее положите груз.

● Если вашей фотолабораторией время от времени становится ванная комната, сделайте постоянный щит для затемнения окна. Изготовьте его из картона или фанеры по размеру окна, приклейте к кромкам щита мягкую резину или черный поролон.

● Чтобы при окраске масляной краской получить матовую поверхность, добавьте в краску раствор хозяйственного мыла (кусок мыла на 3 кг краски). Мыло строгают на терке, заливают водой (чтобы она слегка покрывала мыльную стружку), нагревают до растворения. Затем, помешивая, добавляют в краску.

● Трещины в паркетном полу заделывают с помощью трафарета. Он вырезается из плотной бумаги или из пленки. Шпатлевка наносится шпателем по трафарету и заполняет трещины, не пачкая остальную поверхность пола.

● Если липкую ленту или даже мокрую газету наклеить вдоль бороздки, нанесенной на стекле стеклорезом, то при постукивании трещина пойдет точно по нужной линии.

● Начищенное бронзовое изделие быстро темнеет. Чтобы сохранить блеск, подержите вещь несколько минут в кипящей воде с небольшим количеством воска или парафина, а затем насухо вытрите. Образующаяся пленка надолго защитит бронзу от окисления.

● Чтобы легко обтянуть ручки инструмента хлорвиниловой трубкой, опустите трубку на 15 минут в ацетон.

● Чтобы предохранить от гниения деревянные столбы и балки, их осмаливают. Но можно обмотать конец столба рубероидом. Закрепив рубероид тонкой проволокой или гвоздиками, его прогревают паяльной лампой. Битумная пропитка рубероида расплавляется, он плотно приваривается к дереву.

● Восстановить поврежденный слой эмали на поверхности ванны, раковины, газовой плиты можно с помощью эпоксидного клея и истолченного в порошок фарфора. Поврежденное место зачистить наждачной шкуркой, обезжирить, нанести тонкий слой эпоксидного клея,

посыпать фарфоровым порошком. После высыхания поверхность полируют.

Вместо эпоксидного клея и порошка фарфора применяют также сухие белила и клей «БФ-2».

● Чтобы очистить картину, написанную масляными красками, ее 2—3 раза обмывают мыльной, а затем чистой водой. Если картина требует основательной чистки, сквозь волосяное сито просеивают на полотно печную золу, затем льют на него теплую мыльную воду и отмывают чистой водой. Просушив картину с помощью полотенца, ее покрывают лаком.

● Хороший эффект дает чистка картины губкой, смоченной в уксусе. Вместо уксуса можно пользоваться разведенной водкой. В обоих случаях необходимо промыть картину чистой водой.

● Испеченную луковицу разрезают и протирают картину. Затем холст промывают водой, дают высохнуть и покрывают взбитыми яичными белками или бесцветным лаком.

● В Китае для чистки картин используют известковую воду. Картину натирают кистью, смоченной в известковой воде, после чего промывают 3—4 раза.

● Металл к бетону можно приклеить смесью такого состава (частей по массе):

цемент марки 500 или 600—97,
хлористый кальций — 3,
вода — до сметаноподобного состояния.

● Для крепления металла к стеклу готовят смесь по такому рецепту (частей по массе):

жидкое стекло (силикатный клей) — 6;
окись меди — 2,
наждачный порошок (№ 60) — 2.

При проведении паяльных работ необходимо иметь канифоль, хлористый цинк и т. п. Если их нет, можно использовать обычный аспирин.

● Чтобы отрезать верхнюю часть бутылки для получения цилиндрической банки, обвяжите бутылку по линии разреза смоченным в керосине шпагатом и подожгите его, удерживая бутылку горизонтально и проворачивая. Когда бутылка прогреется, облейте ее холодной водой. По линии прогрева она раскалывается.

Можно в бутылку налить воды до линии разреза, а затем обвязать шпагатом и поджечь. Стекло треснет по уровню воды. Того же эффекта можно достичь, если вместо шпагата на бутылке с водой использовать разогретое докрасна проволочное кольцо.

● Выгнуть листовое органическое стекло легко, если нагреть его до 100 градусов, погрузив в кипяток. Нагретое до 150 градусов (в духовке или термошкафу) оргстекло можно формовать в деревянных формах, обитых фланелью, чтобы на готовых изделиях не оставалось следов древесины. Таким способом изготавливают, например, ванночки для фоторабот.

● Хорошо формуется и после высыхания сохраняет форму папье-маше (бумажная масса). Готовят ее так. Бумагу размачивают в воде и измельчают. Отжав воду, массу просушивают. Смесь для изготовления изделий состоит из таких компонентов:

мел (порошок) — 8 (частей по массе),
бумажная масса — 1,
клей столярный — 2,
вода — до тестоподобной консистенции.

Сначала разводят столярный клей. Отдельно смешивают мел с бумажной массой, к этой смеси добавляют клеевой раствор и горячую воду до образования густой массы. Для перемешивания массу пропускают через мясорубку.

● Готовить столярный клей удобно в клееварке, состоящей из двух емкостей, вставленных одна в другую. Пространство между ними заполняют водой (т. е. разогревают клей на водяной бане). Не рекомендуется разогревать клей непосредственно на огне, поскольку он часто пригорает.

Клееварку можно изготовить из двух консервных банок различного диаметра. Под меньшую ставят решетку.



НА ЛИЧНОМ ПОДВОРЬЕ

● Стены деревянного дома многие предпочитают красить масляными красками. Делать этого не стоит: под слоем масляной краски при постоянной влажности развиваются микроорганизмы, которые разрушают древесину.

● В 1,5 раза долговечнее, значительно дешевле и практичнее краски, которые легко приготовить самому по шведскому или финскому рецептам.

Шведский состав: мука — 1160 г, железный купорос — 520 г, известковый пигмент — 520 г, поваренная соль — 520 г, олифа — 480 г, вода — 9 л.

Финский состав: мука — 720 г, железный купорос — 1560 г, поваренная соль — 360 г, известковый пигмент — 1560 г, вода — 9 л.

Сначала готовят мучной клейстер, ставят на огонь, засыпают соль и купорос, затем добавляют пигмент и олифу.

● Для окраски оштукатуренных стен и кирпичных цоколей легко приготовить хлорокисную краску, которая отличается прочностью, долговечностью и дешевизной. В полиэтиленовую емкость засыпают известь-пушонку (3 объемных части), известковый пигмент (0,75) и заливают холодной водой (8 объемных частей). Раствор перемешивают, процеживают и добавляют хлористый кальций (0,35). Последним в раствор вводят хозяйственное мыло (на ведро краски — 12 кг — берут 30 г мыла). Стены и цоколь окрашивают дважды.

● Ремонт обветшавшей шиферной крыши с помощью масляной краски продлевает жизнь крыши на 2—4 года.

Гораздо надежнее состав из клея ПВА, цемента и асбеста. 1—2 части (по объему) цемента смешивают с 3-мя частями распушенного асбеста и разводят клеем ПВА, разбавленным водой (1 : 1). Поврежденную поверхность крыши очищают, грунтуют ПВА, разведенным водой, покрывают смесью в два прохода с промежуточным просыханием. После такого ремонта крыша может функционировать до 10 лет.

● Пятна сырости на внутренних стенах у потолка и на самом потолке возникают чаще всего из-за протекания крыши и неисправности водосточных желобов.

Для борьбы с влажностью внутри помещений можно использовать порошок хлористого кальция. Его насыпают в консервные банки и ставят в углах. Достаточно 500 г химиката, чтобы существенно снизить влажность. Он энергично впитывает влагу из воздуха и в банках постепенно образует раствор. Выбрасывать раствор не следует. Выпарите влагу на медленном огне и используйте кристаллы хлористого кальция повторно.

● Чтобы устранить сырость в индивидуальном доме, испробуйте старый народный способ: разместите по углам или в наиболее сыром углу на огнестойкой подставке раскаленные кирпичи. Кирпичи для этой цели можно использовать не больше 10—12 раз, так как после многократного прогревания они перестают впитывать влагу.

● Овощи и фрукты надежно сохраняются в подвалах и погребах, если в них длительное время поддерживается температура воздуха не ниже минус 1—2 °С и не выше плюс 5—6 °С.

Для регулирования температуры в подвалах устраивают приточно-вытяжную вентиляцию. Естественную вентиляцию осуществляют за счет теплового напора, интенсивность которого зависит от разности температур внутреннего и наружного воздуха и высоты воздушного столба между местом притока холодного и вытяжки теплого воздуха.

Естественная вентиляция достаточно эффективна, если верхний конец вытяжной трубы на 1,5—2 м выше приточной.

Нижний конец вытяжной трубы устраивают на уровне потолочного перекрытия, а приточный — на уровне пола. Чтобы поступающий через

приточный канал воздух омывал всю заложенную на хранение продукцию, приточные и вытяжные трубы необходимо максимально удалять друг от друга.

● Если в погребе завелись мыши, надо посыпать пол и полки сушеной ромашкой. Если мыши или крысы прогрызли ходы, необходимо отверстия засыпать ромашкой и забить ходы битым стеклом, а сверху замазать глиной, известкой или цементом.

● Перед тем, как начать пользоваться новыми бочками, их необходимо пропарить. Нужно налить в бочку ведро кипятка, закрыть ее и покачать во все стороны, чтобы все доски намокли. Затем надо оставить воду в бочке, пока она не остынет. Пар проникает в поры досок, они разбухают, щели исчезают. Через 2—3 дня бочкой можно пользоваться.

● Чтобы вымыть бочку, которая уже была в пользовании, положите на дно ее несколько крупных кусков негашеной извести, залейте водой и закройте бочку. Образовавшийся обильный пар пропитывает доски, вытягивает из них все кислоты и танин. Прибавляют еще несколько литров воды и сильно раскачивают бочку, чтобы обмылись все доски. По истечении 2—3 часов известковую воду выливают, наливают в бочку чистую воду и хорошо ополаскивают. Бочки, вымытые известью, не плесневеют.

● Чтобы деревянный столб ограды дольше сохранился в земле, его обрабатывают обжигом на глубину 1—1,5 см и по длине на 15—20 см выше глубины закапывания. Хорошо обожженное место следует смазать отработанным маслом или расплавленным битумом и обернуть рубероидом, который туго обжимают проволочным кольцом.

● Обжиг с помощью паяльной лампы хорошо предохраняет от гниения нижнюю сторону половых досок и подпольники в домах на сыром грунте (дачных). Обжигать следует до почернения (обугливания). Под обугленным шаром древесины образуются уксусная кислота и древесная смола, которые и предупреждают гниение.

● Застройщикам следует знать, что цемент при хранении ежемесячно теряет примерно 5 % своей активности, за год — до 40 %, за два года — половину.

● При покупке цемента следует обращать внимание на дату его изготовления. Если же даты нет (цемент рассыпной), возьмите горсть цемента и сожмите его: свежеизготовленный «вытечет» между пальцами, старый слипнется в комок. Такой цемент лучше не использовать. Мало пользы и от слежавшегося цемента, даже если его разбить и измельчить.

● Цемент лучше хранить в мешках, в которые он затарен, а их поместить в полиэтиленовые мешки и крепко завязать. Хранить в сухом сарае на подставках высотой 20—50 см от земли, застеленных рубероидом. Рассыпной цемент можно сохранять в бочках, которые сверху накрывают полиэтиленовой пленкой и крепко завязывают.

Урожай и красота своими руками



- **САД**
- **НАЧИНАЮЩЕМУ ВИНОГРАДАРЮ**
- **ОГОРОД**
- **НАРОДНЫЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ РАСТЕНИЙ**
- **ГРЯДКИ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ**
- **ЦВЕТЫ**



КАКИЕ БЫВАЮТ ПОЧВЫ

● Для определения механического состава почвы горсть ее увлажняют и пробуют скатать шарик. Если шарик рассыпается, почва песчаная; при супесчаной почве шарик скатывается, но из него нельзя сделать цилиндрик. Если цилиндрик получается, значит, почва глинистая. Растрескивание цилиндрика при сгибании свидетельствует о том, что перед вами суглинок. Если легко получаются жгуты и кольца, почвы тяжелые, богатые глиной.

● Тяжелые глинистые почвы можно окультурить, внося соломистый навоз, компосты, песок, дерновую землю, минеральные удобрения (за исключением натриевой селитры). Осенью такие почвы перекапывают, не разбивая крупные комья.

● Кислыми бывают чаще всего пойменные земли с высокой влажностью. Здесь вы встретите большое количество щавеля и хвоща. О том, что почва кислая, можно судить также по залегающей на небольшой глубине белесой прослойке, похожей на золу.

● Для улучшения кислых почв применяют известкование — внесение гашеной и негашеной извести или древесной золы.

● Солонцы весной долго «не созревают», а высохнув, становятся твердыми и трудно поддаются обработке. Для улучшения таких почв применяют мелкомолотый гипс. Хорошие результаты дает сочетание его с навозом (в первый год гипс, во второй — навоз).

● На небольших участках можно применить землевание солонцовых почв — нанесение на их поверхность слоя плодородной почвы толщиной 20 см.

● Песчаная почва плохо удерживает воду и питательные вещества. Для ее улучшения на небольшом участке можно снять верхний слой на 40—50 см, на дно уложить слой глины или глинистой земли (10—15 см), а затем снова насыпать снятую почву, смешав ее с торфом, минеральными удобрениями.

ПЛАНИРОВКА УЧАСТКА

● При удачном расположении культур, умелом ведении дела площади участка 0,12 га вполне достаточно, чтобы обеспечить семью фруктами, овощами на весь год.

● Единой схемы размещения деревьев и кустарников на участке не может быть, однако некоторых правил при планировке участка необходимо придерживаться. Примерные схемы показаны на рис. 1.

● Возьмите себе за правило, прежде, чем что-то размещать, сажать, сделайте план своего участка на бумаге и сперва на ней обозначьте и разместите все, что вы хотите посадить. Такой подход убережет вас от случайностей, ошибок, лишних затрат труда.

● Плодовые породы, ягодники, огород целесообразно размещать раздельно, чистыми посадками. Так они не оказывают угнетающего влияния друг на друга. Еще одно преимущество — легче вести борьбу с сорняками и с вредителями.

● Деревья при посадке необходимо располагать рядами, лучше — с юга на север.

● На южной стороне участка не располагайте сильнорослых деревьев, так как они будут затенять другие культуры.

● Если ряд расположен на неровном месте, более засухоустойчивые культуры (вишню, крыжовник) высаживайте на верхней части склона, ягодники — на нижней, яблони и грушу — на средней. Ряды при этом располагайте поперек склонов.

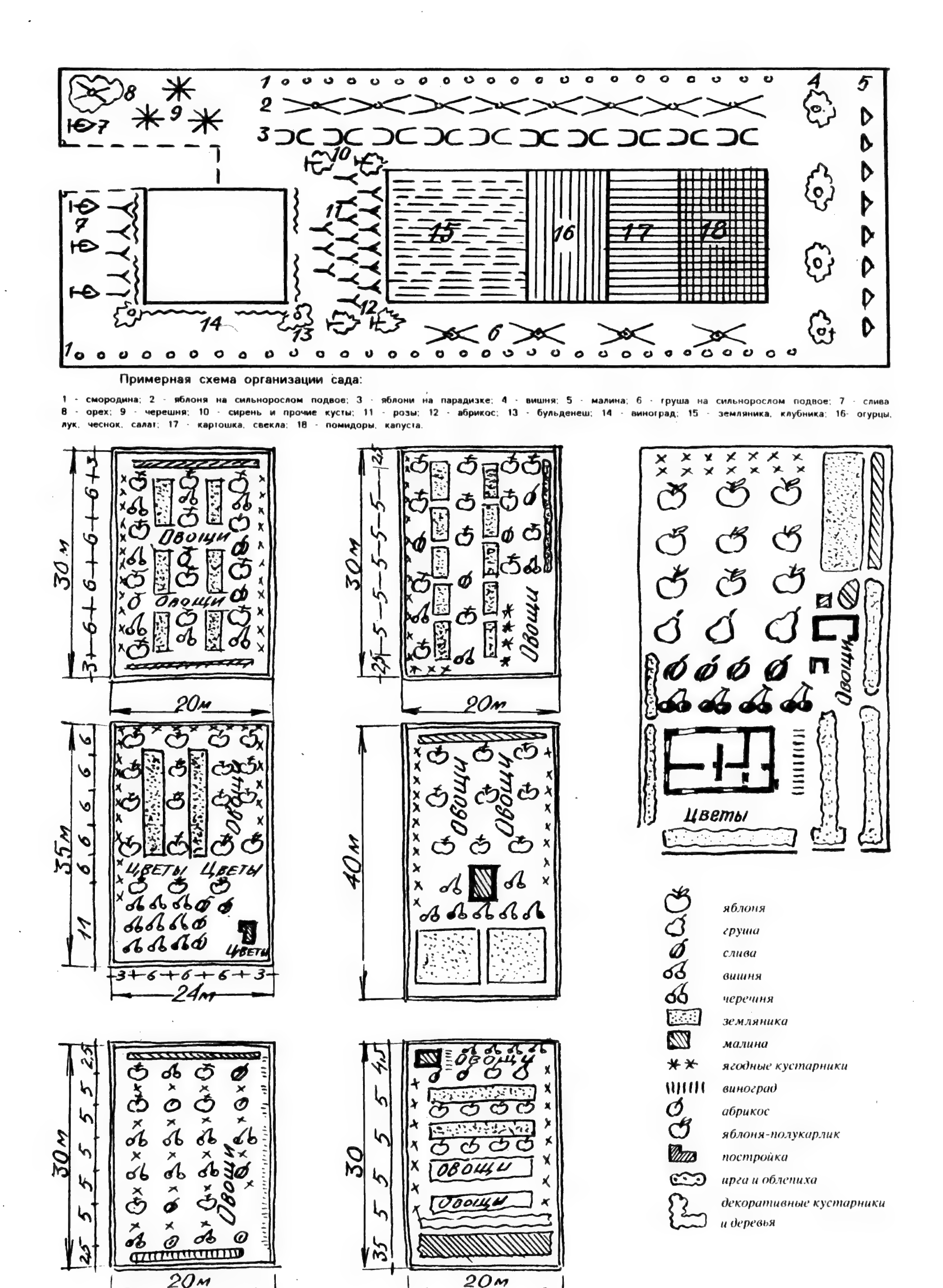
● Излишняя загущенность плодовых деревьев влияет на урожайность.

● При посадке сада на сильнорослых подвоях придерживаются следующих расстояний: яблони 8×5, груши 6×5, вишни — 6×4, черешни 6×5, сливы 6×5.

● Старайтесь высаживать яблони и груши разных сортов по созреванию (больше зимних).

● Во многих случаях садовые участки имеют 0,06 га. На такой площади целесообразно посадить: яблонь — 1 летнего сорта, 1—2 осеннего, 3—5 зимних, груш — 3, вишни — 2, слив — 2, 1 черешню, 1 абрикос, 10 кустов смородины черной, 1—2 куста смородины красной, 2—4 куста крыжовника, 30—40 кустов малины, до 100 $м^2$ земляники. Посадите орех, черноплодную рябину.

● На небольших площадях практикуют посадку деревьев на карликовых подвоях. Это позволяет сократить расстояние между деревьями и получить



Примерная схема организации сада:

1 - смородина; 2 - яблоня на сильнорослом подвое; 3 - яблони на парадизке; 4 - вишня; 5 - малина; 6 - груша на сильнорослом подвое; 7 - слива 8 - орех; 9 - черешня; 10 - сирень и прочие кусты; 11 - розы; 12 - абрикос; 13 - бульденеш; 14 - виноград; 15 - земляника, клубника; 16- огурцы, лук, чеснок, салат; 17 - картошка, свекла; 18 - помидоры, капуста.

Рис. 1

Различные варианты расположения плодовых пород на участках площадью 0,06—0,08 га.

урожай до того, как начнут плодоносить сильнорослые посадки. Через 10—12 лет деревья-карлики выкорчевываются.

● При использовании междурядий сада для огородних культур необходимо позаботиться, чтобы время их созревания не совпадало с периодом обработки деревьев от вредителей.

● Плодовые деревья и высокие кустарники не сажайте близко к дому, они будут затенять его. Лучше разместите здесь цветник.

● Под смородину и крыжовник не следует выделять отдельный участок, их целесообразно разместить по краям — расстояние между кустами — 1,5 м. Эта культура влаголюбива и теневынослива.

● Малину, как правило, сажают на границе с соседним участком (расстояние между кустами — 0,5 м, между рядами — 1,5 м), но это должен быть уголок, хорошо освещаемый солнцем.

● Клубнику, землянику целесообразно включать в севооборот овощей.

● Ягодные кустарники, высаженные по краям участка, могут быть живой изгородью.

ПОДБОР СОРТОВ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР И ХАРАКТЕРИСТИКА НЕКОТОРЫХ ИЗ НИХ

● Достичь сортового разнообразия можно, если осуществлять прививку на одном дереве нескольких сортов, близких по срокам созревания.

● На одной яблоне можно привить летние сорта (Папировка, Весна, Мелба, Млиевское летнее и др.), на другой — осенние (Антоновка обыкновенная, Слава победителям, Уэлси, Мекинтош и др.), в результате чего резко сократится количество деревьев летне-осеннего срока созревания и значительно увеличится площадь для размещения зимних сортов.

● При подборе деревьев обращайте внимание на силу их роста. Предпочтение отдавайте небольшим и среднего размера деревьям (на карликовых и полукарликовых подвоях). Это позволит увеличить количество деревьев на садовом участке и использовать большее разнообразие сортов.

● В приобретении посадочного материала пользуйтесь только услугами близлежащих питомников, иначе дерево, купленное «с рук», может подвести — ведь только через несколько лет вы узнаете, что купили.

ЯБЛОНЯ

Старк эрлиест супер прекос — сорт ранний. Деревья зимостойкие с компактной широкопирамидальной кроной. Плодоношение на 4-й год после посадки. Урожайность высокая. Плоды — зеленовато-желтые с ярко-красным румянцем. Созревает на 6—7 дней раньше Папировки. Хранится 15—20 дней.

Папировка — очень ранний летний сорт, широко распространенный по всей территории Украины. Деревья начинают плодоносить на 4-й год после посадки и дают высокие урожаи (до 150 кг плодов со взрослого дерева). При регулярной обрезке кроны плоды не измельчаются. Деревья обладают высокой зимостойкостью. Плоды средней величины (масса — 110—120 г), зеленовато-желтые со светлыми подкожными точками и «швом», проходящим по всей поверхности. Мякоть белая, сочная, кисло-сладкого вкуса. Плоды созревают во второй — третьей декадах июля, сохраняются 15—20 дней.

Мелба — летний сорт канадского происхождения, распространенный главным образом в Лесостепной и Степной зонах. Дерево среднего роста. Плодоношение начинается на 4—5-й год. Урожайность молодых деревьев высокая и регулярная. С каждого взрослого дерева снимают до 140 кг плодов. Плоды средней величины (масса — 110—120 г), зеленовато-белые с интенсивным малиновым покровным румянцем. Мякоть плода белая, нежная, сочная, кисло-сладкая с приятным ароматом. Сохраняются плоды в течение 20—25 дней. Сорт зимостойкий.

Млиевское летнее — летний сорт отечественной селекции, полученный на Млиевской опытной станции садоводства им. Л. П. Симиренко. Дерево средних размеров с густой широкопирамидальной кроной. Сорт характеризуется высокой урожайностью. Плодоношение начинается с 4—5-летнего возраста. Каждое взрослое дерево дает 200—250 кг плодов. Со временем плодоношение становится периодическим. Плоды, достигающие массы 115—195 г, плосконические, желто-зеленые с темно-красным румянцем по всей поверхности. Мякоть плода зеленовато-белая, нежная, сочная, винно-сладкая с приятным ароматом. Созревают плоды во второй половине августа и сохраняются до 40 дней. Сорт обладает достаточно высокой зимостойкостью.

Антоновка обыкновенная — осенний сорт народной селекции, широко распространенный в Лесостепи и на Полесье. Деревья сильнорослые, долговечные. Крона молодых деревьев широкопирамидальная, а со временем становится плоскоокруглой. Плодоносит на 5—7-й год после посадки. Урожайность высокая (до 200 кг плодов со взрослого дерева), однако плодоношение периодическое, через год. Плоды среднего или крупного размера (масса — 120—180 г), разнообразной формы — от круглых до плосконических. При полном созревании — соломенно-желтые, без румянца, с белыми подкожными точками и сильно оржавленной воронкой возле плодоножки. Мякоть плотная, сочная, кислая на вкус с характерным, свойственным только этому сорту, очень приятным ароматом. Съемная зрелость плодов наступает в августе — сентябре; хранятся они около 100 дней. Зимостойкость сорта высокая.

Слава победителям — осенний, урожайный, зимостойкий, десертный сорт. Широко распространен по всей территории Украины.

Дерево сильнорослое, крона широкопирамидальная. Плодоносить начинает на 4—5-й год. Урожайность высокая и регулярная (до 250—300 кг плодов со взрослого дерева). Плоды крупные и средние (масса — 130—180 г), продолговатые, с темно-красным размытым румянцем на большей части поверхности. Мякоть светло-желтая, нежная, ароматная, сочная с приятным винно-сладким вкусом. Съемная и потребительская зрелость плодов — в конце августа; срок хранения — до 50 дней.

Пепин золотистый — осенний сорт. Распространен преимущественно в Лесостепи и на Полесье. Дерево средних размеров с плоскоокруглой кроной. Плодоносить начинает на 5—6-й год; урожайность высокая (120—150 кг плодов со взрослого дерева) и ежегодная. Плоды выше средних размеров (масса — 120—180 г), зеленовато-желтые с красным румянцем на $^1/_3$ поверхности. Мякоть белая, сочная, кисло-сладкая. Созревают плоды во второй половине сентября; срок хранения — до 100 дней. Сорт зимостоек.

Пепин шафранный — осенний сорт. Дерево средней силы роста с раскидистой кроной. В пору плодоношения вступает на 4—5-й год; плодоносит ежегодно. Плоды средней величины (масса — 75—100 г), овально-конической формы, золотисто-желтые с ярко окрашенным румянцем по всей поверхности. Мякоть плода желтоватая, плотная, кисло-сладкого вкуса с ароматом. Съемная зрелость наступает в конце сентября; плоды хранятся до мая. Сорт недостаточно зимостоек.

Мекинтош — позднеосенний сорт. Деревья сильнорослые с густой округло-раскидистой кроной. Сорт среднеурожайный (140—160 кг плодов со взрослого дерева); в засушливых условиях — урожайность периодическая. Плоды крупные (масса — 150—180 г), плоскоокруглые, покрытые сплошным размытым темно-красным румянцем и сизым налетом. Мякоть белая с красными прожилками, нежная, винно-сладкая с сильным ароматом. Плоды созревают в конце сентября, сохраняются до января. Сорт требует достаточно плодородных почв.

Кальвиль снежный — зимний сорт. Деревья среднерослые с широкой кроной. Начинают плодоносить на 5—6-й год после посадки. Взрослое дерево дает ежегодно 150—200 кг плодов. Плоды средних размеров (масса — 120—150 г), округло-конические, светло-желтые. Мякоть белая, плотная, сочная с кисло-сладким вкусом. Время съема плодов — октябрь, срок хранения — до января. Сорт характеризуется высокой зимостойкостью.

Бойкен — зимний сорт, широко распространенный по всей территории Украины. Деревья среднерослые, с очень редкой плоскоокруглой кроной. Сорт высокоурожайный (150—200 кг плодов со взрослого дерева), плодоносит регулярно, начиная с 5—8-летнего возраста. Плоды крупные (масса — 150—200 г), округло-конические, светло-желтые с румянцем. Мякоть белая, плотная, сочная с кисло-сладким приятным вкусом. Сбор плодов — в октябре, сохраняются до апреля. Сорт характеризуется средней зимостойкостью, предпочитает легкие плодородные почвы.

Джонатан — зимний сорт американского происхождения. Широко распространен по всей территории Украины, кроме северных и северо-восточных областей. Дерево средних размеров с загущающейся кроной

и тонкими обвисающими ветвями. Плодоносить начинает с 4—5 года, урожайность высокая (120—180 кг плодов со взрослого дерева) и регулярная. Плоды средней величины (масса — 120—140 г), овально-конусовидные, светло-желтые с темно-красным размытым румянцем. Мякоть светло-желтая, сочная, ароматная, кисло-сладкая, отличного десертного вкуса. Съем плодов в октябре, сохраняются до марта — апреля. Деревья сорта требовательны к почве, влаге, теплу и удобрению. Зимостойкость невысокая.

Ренет Симиренко. Деревья средних размеров, сравнительно нетребовательны к условиям произрастания, засухоустойчивы, вступают в плодоношение на 4—6-й год после посадки. Сорт плодоносит регулярно и обильно (до 250 кг со взрослого дерева). Плоды средних размеров (масса — 120—150 г), округло-конической формы, зеленые (при хранении приобретают соломенно-желтую окраску) с плотной зеленовато-белой мякотью. Мякоть винно-сладкая с очень высокими десертными качествами. Сбор плодов — во второй половине сентября, сохраняются до конца мая. В связи с продолжительной вегетацией зимостойкость деревьев низкая.

ГРУША

Бере Жиффар — раннелетний сорт французского происхождения. Деревья среднерослые, вступают в плодоношение на 5—7 год. Урожайность высокая (100—150 кг со взрослого дерева) и ежегодная. Плоды средней величины (масса — 80—100 г), зеленовато-желтые. Мякоть нежная, сочная, сладкая с легкой кислотностью. Созревают плоды во второй половине июля, сохраняются 8—10 дней. Сорт требует теплых защищенных мест.

Любимица Клаппа — раннелетний сорт. Деревья среднерослые с широкопирамидальной кроной, сравнительно нетребовательны к условиям произрастания. В плодоношение вступают в возрасте 7—8 лет. Урожайность хорошая (250—300 кг плодов со взрослого дерева). Плоды крупные (масса 150—200 г), желтые с темно-красным румянцем. Мякоть белая, очень сочная, нежная, винно-сладкого вкуса. Созревают плоды в середине августа; срок хранения — до 10 дней. Зимостойкость сорта высокая.

Вильямс — позднелетний сорт. Деревья среднерослые с высокопирамидальной кроной. Начинают плодоносить с 4—5 лет; урожайность высокая и регулярная. Плоды крупные (масса — 180—200 г), удлиненно-грушевидной формы, золотисто-желтого цвета. Мякоть желтоватая, сладкая с легкой кислотностью и приятным мускатным ароматом. Плоды созревают в конце августа, сохраняются около 30 дней.

Лесная красавица — осенний сорт. Деревья крупных размеров, нетребовательны к почвенным условиям, зимостойкие. В плодоношение вступают на 7—8-й год; урожайность высокая (180—200 кг плодов со взрослого дерева) и регулярная. Плоды крупные (масса — 150—180 г), округлые, зеленовато-желтые с малиновым румянцем и часто оржавленные. Мякоть желто-белая, сочная, нежная, сладкая с приятной кислотностью. Созревают в конце сентября; сохраняются в течение месяца.

Бере Боск — осенний сорт. Деревья средних размеров, нетребовательны к почвам. Зимостойкость сорта не очень высокая. Вступает в плодоношение на 5—7-й год и дает регулярные и высокие урожаи (150—200 кг со взрослого дерева). Плоды крупные (масса — 150—200 г), удлиненно-грушевидной формы, желтовато-коричневые, густо покрытые сеткой оржавленности. Мякоть желтоватая, сочная, сладкая. Сбор плодов — в первой половине сентября; срок хранения — до 30 дней.

Добрая Луиза — осенний сорт. Деревья сильнорослые с высокопирамидальной кроной; на юге республики зимостойкие. Урожайность высокая (более 200 кг плодов со взрослого дерева) и регулярная. Плоды средней величины (масса — до 100 г), удлиненно-грушевидные, зеленовато-желтые с ярким румянцем. Мякоть розоватая, маслянистая, сочная, сладкая со слабой кислотностью. Созревают плоды в конце сентября, сохраняются до 20 дней.

Бере Арданпон — зимний сорт. Дерево сильнорослое с высокопирамидальной сильнозагущенной кроной. Требует плодородных, сильно увлажненных почв и теплых мест. Сорт среднезимостойкий. Урожайность высокая (150—180 кг плодов со взрослого дерева) и регулярная. Плоды крупные (масса — 200—250 г), светло-зеленые, после созревания — светло-желтые. Мякоть белая, сочная, винно-сладкая с терпкостью. Собирают плоды в конце октября, они могут сохраняться до января.

Груша лимонка — сорт летнего срока созревания. Существует много разновидностей лимонки, которые отличаются размером, вкусом плодов и урожайностью. К условиям произрастания сорт не требователен, деревья долговечны. Плодоносить начинают на 8-й год и дают обильные урожаи с резкими колебаниями по годам. Съемная зрелость плодов наступает в конце июля. Деревья сильнорослые с раскидистой широкой кроной. Плоды нижесредней величины (масса — 60—90 г), неравнобокие, бугристые, кожица гладкая, лимонно-желтая. Мякоть желтоватая, недостаточно сочная, почти сладкая, с небольшими грануляциями около семенного гнезда. Достоинства сорта: высокая зимостойкость и урожайность дерева.

Жозефина мехельнская — зимний сорт бельгийского происхождения, распространенный в Лесостепной зоне и на Полесье. Дерево небольших или средних размеров с широкопирамидальной кроной. Зимостойкость сорта высокая. Нетребователен к грунтовым условиям. С 8—9-го года после посадки плодоносит, урожайность умеренная (100—120 кг плодов со взрослого дерева). Плоды небольшие (масса — 70—90 г), при созревании приобретают светло-желтый цвет. Мякоть желтоватая, нежная, сочная с приятной кислотностью. Снимают плоды в начале октября.

ВИШНЯ

Гриот украинский — выведенный и широко распространенный на Украине сорт. Дерево средних размеров с округлой густой кроной. Плодоносит с 4—5-летнего возраста и дает высокие урожаи (30—50 кг плодов со взрослого дерева). Плоды средних размеров, темно-вишневого цвета. Созревают в первой половине июля. Сорт морозоустойчив.

Шпанка ранняя. Дерево большое с ажурной округлой кроной. Плодоносит с 4—5-летнего возраста и дает высокие (до 50 кг плодов со взрослого дерева) и ежегодные урожаи. Сорт зимостоек. Плоды круглые, темно-кадмиевые, блестящие с тонкой нежной кожицей. Мякоть желтая, сочная, кисло-сладкая. Сок не окрашенный. Созревают плоды в третьей декаде июня.

Любская. Дерево высокорослое (2—2,5 м) с округлой плакучей формой. Сорт весьма неприхотлив к почвенно-климатическим условиям; в плодоношение вступает на 3—4-й год и дает урожай по 20—50 кг плодов со взрослого дерева. Плоды сердцевидной формы, темно-красного, почти черного цвета. Мякоть плотная, кислая. Сок окрашенный. Созревают в конце июля.

ЧЕРЕШНЯ

Скороспелка — ранний сорт. Дерево среднерослое, крона широкопирамидальная, разветвленная. Плодоносит на 5—6-й год после посадки. Ежегодно дает урожай по 100—120 кг плодов со взрослого дерева. Плоды крупные (масса — 5—6 г), красные, округло-удлиненной формы. Мякоть сочная, винно-сладкая. Сок светло-красный. Плоды созревают в конце мая.

Приусадебная. Характеризуется ежегодной высокой урожайностью (120 кг плодов со взрослого дерева), достаточной морозостойкостью и устойчивостью к болезням и вредителям. Дерево сильнорослое; вступает в плодоношение на 4—5-й год. Плоды крупные (масса — 6—7 г), округло-сердцевидные, светло-желтые с густым красным румянцем. Мякоть нежная, сочная, приятного винно-сладкого вкуса. Созревают плоды в первой декаде июня.

Франц Иосиф. Дерево сильнорослое с округло-пирамидальной кроной, высокоурожайное (70—100 кг плодов со взрослого дерева), среднезимостойкое. Плоды крупные (масса — 6—8 г) янтарно-желтые с густым румянцем. Мякоть плотная, нежная, сочная, кисло-сладкая. Сок бесцветный. Созревают плоды во второй половине июня и долго сохраняются на дереве в состоянии полной спелости.

Дрогана желтая — древний сорт западноевропейского происхождения, распространенный по всей территории Украины. Дерево сильнорослое с густой широкопирамидальной кроной. Плодоношение наступает на 3—4-й год. Дает ежегодные высокие урожаи (до 150 кг плодов со взрослого дерева). Дерево зимостойкое и нетребовательное к почвенным условиям. Плоды крупные (масса — 5—8 г), округлые, светло-желтые, блестящие. Мякоть кремовая, сочная, сладкая. Созревают плоды в третьей декаде июля.

Валерий Чкалов — сорт раннего срока созревания (первая половина июня). Деревья сильнорослые. В 10-летнем возрасте достигают высоты 5 м. В пору плодоношения вступают на 5-м году после посадки. Плоды крупные (масса — 7—9 г), округло-сердцевидной формы. Кожица плотная, винно-красная, а при полном созревании — почти черная, блестящая. Мякоть темно-красная, достаточно плотная, полухрящеватая, средней сочности, винно-сладкого вкуса. Сок густой, темно-красный, непрозрачный.

АБРИКОС

Краснощекий. Деревья вышесредних размеров с редкой округлой раскидистой кроной. Сорт высокоурожайный, начинает плодоносить на 4—5-й год. Урожайность нерегулярная, так как деревья страдают от весенних заморозков и резких колебаний температуры. Плоды средней величины (масса — 50 г и более), округлые, золотисто-оранжевые с красным румянцем. Мякоть оранжево-желтая, плотная, средней сочности, кисловато-сладкая; легко отделяется от косточки. Плоды созревают во второй половине июля.

Никитский — сорт среднеспелый. Деревья сильнорослые, неприхотливы к условиям произрастания, зимостойкие в южных и юго-западных областях Украины, но часто побиваются заморозками во время цветения. Сорт начинает плодоносить на 3—4-й год; урожайность регулярная и высокая. Плоды крупные (масса — 50—60 г), широкоовальные, оранжевые с красным румянцем. Мякоть светло-оранжевая, средней плотности и сочности, ароматная, хорошего вкуса. Созревают плоды в первой половине июля.

ПЕРСИК

Киевский ранний. Деревья среднерослые, с редкой пирамидальной кроной, нетребовательны к условиям выращивания, высокоурожайные, высокозимостойкие. Плодоносить начинают на 3—4-й год. Плоды средних размеров (масса — 75—100 г), кругло-удлиненные, светло-желтые. Мякоть зеленовато-белая, сочная, вкусная. Созревают плоды на юге Украины во второй, а в центральных областях — в третьей декаде июля.

Пушистый ранний — высокоурожайный и раннеспелый сорт. Деревья среднерослые с шаровидной кроной. В южных областях Украины морозо- и засухоустойчивы, слабо поражаются болезнями. Плодоносит сорт со 2—3-го года. Плоды средние и вышесредние (масса — 100—150 г), зеленовато-кремовые с красным или бордовым румянцем. Мякоть белая, волокнистая, очень сочная, вкусная. Плоды созревают во второй половине июля.

СЛИВА

Анна Шпет. Деревья сильнорослые с округлой кроной; зимо- и засухоустойчивы. Сорт плодоносит на 4—5-й год; высокоурожайный (до 100—150 кг плодов со взрослого дерева). Плоды крупные (масса — 40—50 г), округло-овальные, фиолетово-синие с налетом. Мякоть зелено-желтая, плотная, сочная, приятная на вкус. Косточка отделяется от мякоти. Плоды созревают во второй половине сентября. Срок хранения — 4—5 недель.

Ренклод Альтана принадлежит к лучшим десертным сортам; распространен во всех областях Украины. Деревья среднего размера

с широкоокруглой кроной; зимо- и засухоустойчивы, нетребовательны к почве. В плодоношение вступают на 2—5-й год после посадки; урожайность высокая (120—130 кг плодов со взрослого дерева). Плоды крупные (масса — 50—60 г), округлые, розово-фиолетовые с густым восковым налетом. Мякоть золотисто-желтая, плотная, сочная, сладкая. Косточка свободная. Плоды созревают во второй половине августа; срок хранения — до 15 дней.

Венгерка обыкновенная — древний сорт, распространенный по всей территории Украины. Деревья среднерослые с высокой пирамидальной кроной; требовательны к увлажненным и плодородным почвам. Плодоношение наступает на 5—6-й год; урожай составляет 80 кг плодов со взрослого дерева. Плоды средних размеров (масса — 20—25 г), удлиненно-овальные, темно-синие с сизым налетом. Мякоть плотная, желтая, кисло-сладкая. Косточка свободная. Созревает сорт в первой декаде сентября, долго удерживается на дереве.

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

● Размножают орехи вегетативно, так как при семенном размножении не сохраняются качества материнского растения.

Урожайный. Сорт достаточно зимостойкий, засухоустойчивый, скороплодный, регулярно плодоносит. Плоды созревают во второй декаде сентября. Урожайность в возрасте 15 лет 28 кг орехов с одного дерева.

Десертный. Сорт скороплодный, засухоустойчивый. Орехи превосходного товарного вида. Зимостойкость цветковых почек и древесины недостаточно высокая. Плоды созревают в первой — второй декаде сентября. Урожайность в возрасте 15 лет до 22 кг орехов с одного дерева.

Заря востока. Сорт среднерослый, скороплодный, ежегодно плодоносит. Сравнительно зимостойкий. Вступает в пору плодоношения на четвертый-пятый год после посадки. Созревает в конце сентября. Урожайность в возрасте 15 лет 24 кг орехов с одного дерева.

Изобильный. Сорт среднерослый, очень скороплодный. Зимостойкость цветковых почек и древесины недостаточно высокая. Начинает плодоносить на четвертый год после посадки. Способен плодоносить от вторичного цветения. Плоды созревают в конце сентября. Урожайность в возрасте 15 лет 28 кг орехов с одного дерева.

Байконур. Сорт среднерослый, скороплодный. Зимостойкость невысокая. Плодоносит регулярно. Плоды созревают в третьей декаде сентября. Урожайность высокая — 28 кг орехов с одного дерева.

МАЛИНА

Новокитаевская — сорт селекции УкрНИИсадоводства. Растения средней высоты. Побеги изогнутые, без опушения, со слабым восковым налетом. Сорт зимостойкий и урожайный. Плоды вышесреднего и среднего размера, красные, тусклые, удлиненные, вкусные со слабым ароматом.

Новость Кузьмина — отечественный сорт раннего созревания, среднезимостойкий и среднеурожайный. Куст высокий; двухлетние побеги светло-коричневые или серые, колючек на них мало. Плоды удлиненные, красные, очень вкусные; плодоножки длинные. Мякоть плотная. Урожайность средняя и высокая.

Костинбродская — сорт среднераннего срока созревания, высокоурожайный (200 ц/га). Растения высокие, с пряморослыми побегами; однолетние побеги в конце лета и осенью цветут. Плоды крупные (средняя масса — 2,7—3,7 г) приятного вкуса, несколько пресные.

Награда. Растения средней высоты, кусты раскидистые. Ягоды среднего размера, красные, тусклые, вытянутой формы с приятным вкусом и средним ароматом.

ЗЕМЛЯНИКА

Киевская ранняя — сорт самого раннего срока созревания. Плодоношение длится 17—20 дней. Средняя урожайность — 8—10 кг с 10 $м^2$ площади. Масса первых плодов — от 10 до 18 г, последующих — 6—7 г, а в конце сбора — 3—5 г. Мякоть оранжево-красная, средней плотности, кисло-сладкая.

Львовская ранняя. Созревает одновременно или на 1—2 дня позже Киевской ранней. Плоды интенсивно-красные, блестящие. Мякоть светло-красная с ароматом. Урожайность — 12—18 кг с 10 $м^2$ площади.

Ясна — сорт среднеранний, крупноплодный, сравнительно зимостойкий и достаточно засухоустойчивый. Масса плодов — 20—30 г; урожайность высокая (более 20 кг с 10 $м^2$). Плоды светло-красные; мякоть неплотная.

Коралловая-100 — сорт среднепоздний. Растения сильные; листья темно-зеленые. Первые плоды крупные (30—35 г), ребристые, последующие — мелкие (8—10 г), округло-конические. Ягоды вишнево-красные, блестящие. Мякоть плотная, ароматная. Урожайность — 18—22 кг с 10 $м^2$ площади.

Фестивальная — сорт среднепоздний, зимостойкий. Первые ягоды крупные (масса — до 46 г), продолговато-срезанные, слегка ребристые. Мякоть средней плотности. Урожайность — 15—22 кг с 10 $м^2$ площади.

СМОРОДИНА

Боскопский великан (черная) — сорт раннего срока созревания; куст большой, раскидистый; побеги прямые, толстые; плоды круглые. Урожай с одного куста — до 10 кг плодов. Сорт требователен к плодородию почвы и влаге.

Черкащанка (черная) — сорт среднего срока созревания, хорошей зимостойкости, высокоурожайный. Кусты сильнорослые, среднеразложис-

тые. Кисти средней длины или короткие с густо расположенными в них плодами. Ягоды крупные (средняя масса — 0,9—1,3 г, а отдельных — 2,8 г), кисло-сладкие, хорошего вкуса.

Славута (черная) — сорт раннего срока созревания, хорошей зимостойкости, удовлетворительной устойчивости к засухам и болезням, высокоурожайный (120 ц/га). Кусты среднерослые (высотой 1,2—1,4 м), слабораскидистые. Плоды крупные (средняя масса — 1,2—1,6 г, самых крупных — 2,8 г), одномерные, кисло-сладкие, приятного вкуса. Сорт самоплодный.

Голиаф (черная) — сорт позднего срока созревания. Кусты вышесреднего размера, малораскидистые. Сорт среднезимостойкий, относительно устойчив к грибным заболеваниям, не требователен к условиям выращивания. Ягоды средних размеров, хороших качеств.

Белорусская сладкая (черная) — зимостойкий, самоплодный, слабо повреждающийся болезнями сорт. Куст сильнорослый, с большими желто-зелеными матовыми листьями. Кисти длинные и средней длины. Плоды крупные (масса — 1,1 г), блестящие. Средняя урожайность — 100—120 ц/га.

Юннат (черная) — сорт раннего срока созревания. Куст среднерослый, среднераскидистый; плоды крупные. Урожайность высокая (8—10 кг с куста). Восприимчив к мучнистой росе, повреждается низкими температурами.

Голландская белая — сорт раннего срока созревания. Куст среднерослый; грозди и ягоды средних размеров. Сорт урожайный, зимостойкий.

Голландская красная — сорт позднего срока созревания. Куст вышесредней высоты; грозди длинные; ягоды средних и мелких размеров, кисловатые. Сорт зимо- и засухоустойчивый, высокоурожайный.

КРЫЖОВНИК

Корсунь-Шевченковский. Куст среднерослый, прямостоящий, без колючек. Ягоды средних и вышесредних размеров, округло-овальные, золотисто-красные, кисло-сладкие. Сорт высокоурожайный (10—11 кг ягод с куста), устойчив к мучнистой росе.

Финик — самый распространенный на Украине сорт позднего срока созревания. Куст сильный, раскидистый. На стеблях сильные загнутые колючки. Плоды крупные, округло-овальные, красные. С куста собирают 7—8 кг ягод.

Красень — сорт, устойчивый к болезням и солнечным ожогам; универсален в использовании ягод. Кусты среднерослые, среднераскидистые, побеги слабошиповатые. Ягоды среднего размера (масса — 3—6,5 г), овальные или яйцевидные, коричнево-красные, кисло-сладкие приятные на вкус. Созревают во второй декаде июля.

АРОНИЯ (РЯБИНА ЧЕРНОПЛОДНАЯ)

Это многолетний кустарник высотой 2—3 м. Растение высокоурожайное, самоплодное. Плоды созревают к концу августа. Плодоносит на 2-ой год после посадки, а в 5—7-летнем возрасте с куста собирают до 10 кг ягод. Размножается семенами, черенками, дуговыми отводками, прививкой в крону обыкновенной рябины.

ОБЛЕПИХА

Растение обладает целебными свойствами. Это двудомный, опыляемый кустарник или дерево высотой до 5 м. Различают мужские и женские растения, которые высаживаются рядом. (На 2—3 женских растения можно иметь 1 мужское). Размножается облепиха семенами, корневыми отпрысками, отводками, черенками. Растение не любит заболоченных почв.

ПОСАДКА И УХОД ЗА ДЕРЕВЬЯМИ И КУСТАРНИКАМИ

● Закладывать сад можно различным по возрасту посадочным материалом. Но при любых кронах для плодовых лучшими являются однолетки. Деревья старшего возраста приживаются хуже — ведь для того, чтобы уравновесить надземную часть с корневой системой, приходится на две трети и более укорачивать даже скелетные ветви.

По той же причине не достигается и желаемая скороплодность от пересадки 3—5-летних деревьев.

● Для посадки сада необходимо использовать только высококачественный посадочный материал с хорошо развитыми корнями, без повреждения штамба и ветвей.

● Нельзя высаживать саженцы с подмороженными корнями. Для установления степени подмерзания нужно сделать пробные надрезы скелетных корней. Если больше половины площади среза темно-коричневого цвета, саженцы бракуют.

● Все саженцы до посадки сохраняют прикопанными в земле. Если прикопать негде, саженцы практически всю зиму можно сохранять в любом месте — на балконе, в сарае, подвале и т. п. завернутыми в полиэтиленовую пленку. Корни следует увлажнить мокрыми опилками, торфом, измельченной соломой.

● Высаживают деревья за месяц до промерзания почвы осенью и через 1—2 недели после подсыхания почвы весной.

● Оптимальные размеры посадочной ямы: глубина — 60 см, диаметр — 100 см. При слишком уплотненных почвах глубина ямы уменьшается.

● При копке ямы первый плодородный слой почвы кладется в одну сторону, другой — глинистый — в другую. Плодородным слоем прикапывают корни дерева. Корни расправлять, землю притаптывать.

● 15—20 кг перегноя, смешанного с верхним слоем почвы и внесенного в каждую посадочную яму, избавляет от необходимости подкормки в первые 3—4 года.

● Сажать дерево удобно вдвоем — один держит саженец, расправляет корни, регулирует глубину посадки, другой засыпает яму землей.

● Яблоня, груша, слива, вишня, орех хорошо приживаются как при осенней, так и при весенней посадке. Персик, абрикос, ягодные культуры лучше сажать весной.

● Черешню высаживают весной в первые дни полевых работ. Цветовые почки в первый год целесообразно удалить.

● За день до посадки саженцы опускают в чистую воду, а во время посадки окунают в землю, глиняную или глиняно-навозную болтушку (глины — 1 часть, коровяка — 2 части, воды — 5—7 частей), чтобы не допустить даже кратковременного подсыхания корней.

● Если корни во время транспортировки подсохли, саженцы необходимо на ночь или на сутки поставить в воду.

● На участках, плохо защищенных от ветра, саженцы подвязывают к колу, который забивают по центру посадочной ямы. Он должен быть выше штамба.

● Считается, что дерево должно быть посажено так, чтобы корневая шейка (место перехода корней в стебель) оказалась вровень с поверхностью почвы.

● Посадив деревцо, весной укоротите надземную часть (крону), приведя ее в соответствие с корневой системой. Если этого не сделать, саженцу будет трудно приживаться и расти.

● Каждую ветку кроны укорачивают только на внешнюю почку и с таким расчетом, чтобы нижняя ветка всегда была длиннее верхней на $^1/_3$—$^1/_4$ часть. Рис. 2.

● В дальнейшем молодые деревца не обрезают. Для формирования кроны достаточно своевременно прищипывать ненужные однолетние побеги либо пригибать и подвязывать их с целью сдерживания роста.

● Интенсивность фотосинтеза снижается постепенно вглубь кроны, а в толще более полутора метров и вовсе прекращается. Потому строение дерева, его крона, весь сад должны быть такими, чтобы солнечный свет проникал в глубины каждого дерева.

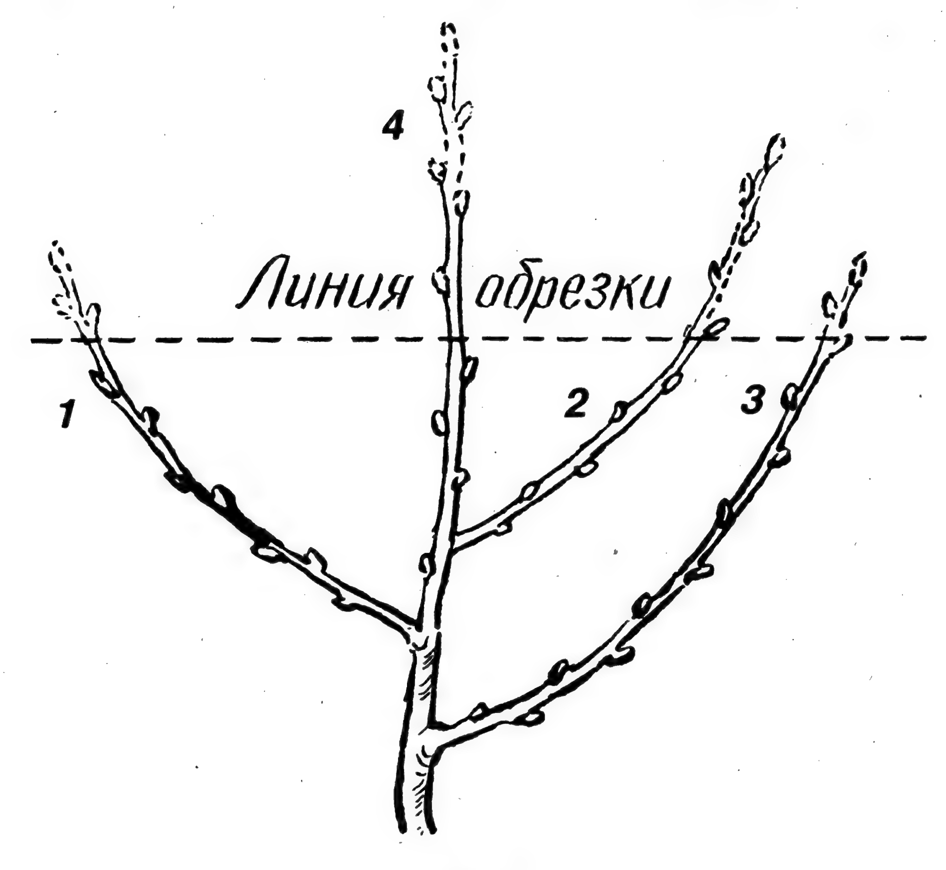


Рис. 2.

Укорачивание после посадки; *1, 2, 3* — будущие скелетные ветви; *4* — центральный проводник.

- **Размеры кроны — ее вертикальный и горизонтальный диаметры — не должны превышать 2,5—3 метра.**

- **Независимо от срока посадки саженцы обрезают весной.**

- **Техника обрезки зависит от возраста и способа формирования кроны молодых деревьев. Чем хуже корни и меньше влагообеспеченность почвы после посадки, тем сильнее обрезают надземную часть саженцев.**

- **В условиях Украины плодоносящие деревья зимостойких сортов яблони и груши можно обрезать с конца ноября на протяжении всей зимы.**

- **Деревья слабозимостойких сортов яблони и груши, а также косточковых обрезают в марте — апреле, до начала набухания почек.**

● Снижать крону, если это необходимо, лучше всего у 8—10-летних деревьев.

● Следует учитывать, что только через 3—4 недели после посадки у саженцев появляются первые всасывающие корешки, подающие воду и питательные вещества, а динамическое равновесие между корнями и надземной частью наступает через 3—4 месяца. Поэтому в первую вегетацию необходимо периодически поливать деревья, особенно в жаркую и сухую погоду.

● Первый полив сразу после посадки должен быть не менее 3—4 ведер.

● Больше всего фруктовое дерево нуждается в воде во время распускания почек, затем после того, как отцветает, при росте новых побегов и когда происходит дифференциация цветочных бутонов. Обильный полив позже, в августе, может уже иметь неблагоприятное воздействие на продолжение вегетации, а тем самым и на вызревание древесины.

● В междурядьях почву в саду перекапывают не глубже 20 см, в приствольных кругах в два-три раза мельче.

● Потребность в удобрениях определяют исходя из химического анализа почвы и наблюдений за ростом и плодоношением растений. Если ежегодно молодые деревья дают приросты 50—60, а плодоносящие не менее 25—30 см, можно считать, что питательный режим почвы удовлетворительный.

● Органические удобрения, особенно недостаточно перепревшие, лучше вносить осенью под перекопку почвы. В это же время следует вносить и фосфорно-калийные минеральные удобрения.

● Органические удобрения в плодоносящем саду следует вносить через 2—3 года по 0,3—0,5 т на 100 м^2. На бедных песчаных почвах норму органических удобрений увеличивают на 25—30 %, а на черноземных и каштановых на столько же уменьшают.

● При одновременном внесении органических и минеральных удобрений норму минеральных удобрений уменьшают наполовину.

Целесообразно проводить подкормку деревьев в период вегетации. Особенно эффективны подкормки в урожайные годы, а также тогда, когда не внесено достаточное количество удобрений с осени и рано весной. Для подкормок используют легкорастворимые в воде органические (птичий помет, навозную жижу, коровяк) и минеральные удобрения.

● Фекалии для подкормки не используют. Их лучше вносить с осени или рано весной, быстро заделывая почву.

● Дефицит влаги в год посадки отражается не только на приживаемости, но и на росте деревьев вообще. Опытные садоводы рекомендуют

четырехкратный полив на протяжении первого года, двойной — тройной полив во вторую вегетацию. Норма полива 3—4 ведра каждый раз.

● Молодые деревья поливают в лунки по диаметру кроны, а плодоносящие — по всей территории сада.

● Поливы взрослых плодоносящих деревьев повторяют через каждые 25—30 дней, учитывая влажность почвы. Важно, чтобы при этом почва хорошо увлажнялась на глубину до 100—120 см, где сосредоточена основная масса корней.

● Подкормки в период вегетации проводят после цветения, в период роста плодов и заканчивают в июле. Запоздалые подкормки удобрениями, содержащими много азота, могут снизить зимостойкость деревьев. Калийные удобрения повышают зимостойкость, поэтому их используют в последних подкормках.

● Между основными деревьями, до вступления их в пору полного плодоношения, практикуется посадка деревьев-уплотнителей, отличающихся скороплодностью и небольшим ростом, например, на карликовых подвоях.

● Плодоносящие и особенно старые деревья более чувствительны к недостатку влаги, чем молодые. Первая реакция на недостаток влаги в почве — осыпание завязи и даже зрелых плодов. Наиболее требовательны к влаге слива и яблоня, особенно на карликовых подвоях, а также ягодные культуры.

● Плодовые почки на фруктовых деревьях формируются в конце лета. По их количеству еще осенью можно судить об урожае следующего года.

● Деревья, посаженные осенью, после первого мороза следует окучить землей слоем не менее 30 сантиметров для предохранения еще не полностью прижившихся корней от вымерзания и выпирания зимой. Весной, после оттаивания почвы, деревья разокучивают.

● Весенние заморозки опасны для садов в период цветения деревьев. Простейшим способом борьбы с заморозками является окуривание сада дымом от сжигания куч с навозом, сырой соломой, мусором и т. д.

● Перепрививают деревья для замены малоценных сортов, а также тогда, когда на одном дереве необходимо иметь несколько сортов. Целесообразно перепрививать в крону зимостойких сортов слабозимостойкие, у которых повреждаются штамбы и основания скелетных ветвей.

● Прививку в крону можно делать окулировкой и различными способами черенковых прививок. Окулировку применяют для молодых деревьев в первые 2—4 года после посадки. Окулируют, как правило, на однолетнем приросте. Деревья старшего возраста прививают черенками.

● Черенки для прививок заготавливают после наступления устойчивых морозов. Лучше брать однолетние. При мягкой зиме их можно срезать ранней весной, но не позже середины марта. Черенки срезают только со здоровых сортовых и урожайных деревьев. Лучшие черенки получают со свободно растущих ветвей с южной стороны кроны.

● Способы прививки показаны на рис. 3.

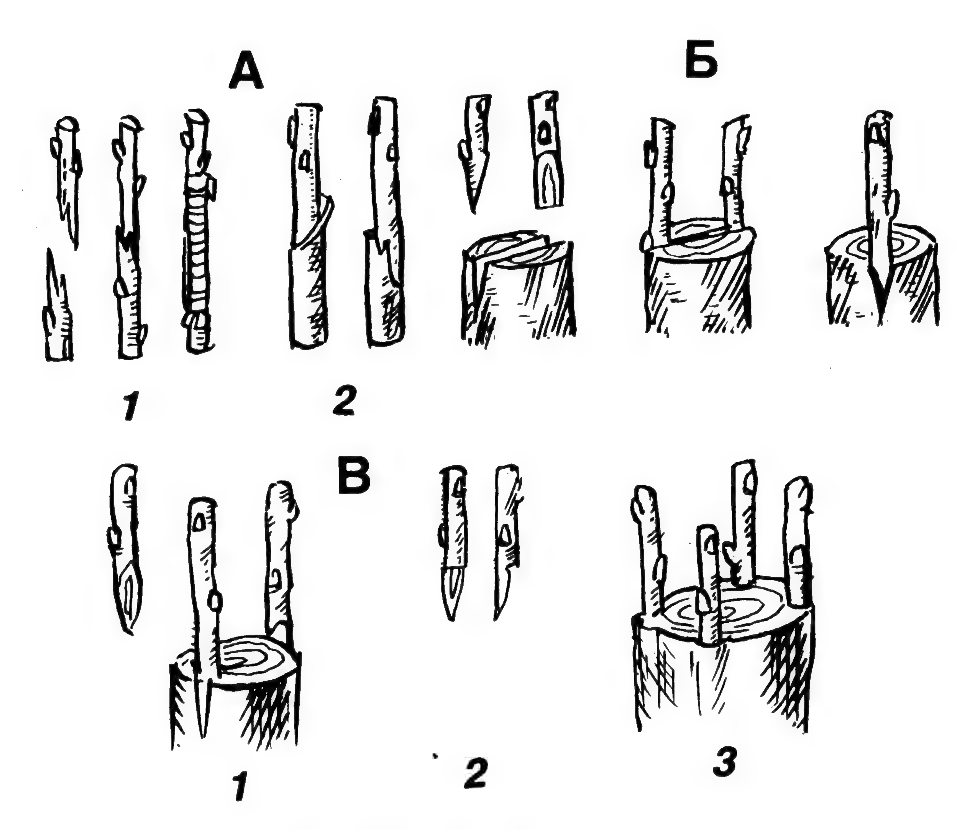


Рис. 3. Способы прививки:

А — улучшенная копулировка: *1* — при равных диаметрах подвоя и привоя; *2* — при различной толщине подвоя и привоя. Б — прививка врасщеп. В — прививка за кору: *1* — черенком без седла; *2* — подготовка привоя для прививки седлом; *3* — прививка черенками с седлом.

● Черенки для прививок связывают в пучки, прикрепляют этикетки с названием сорта, срезы замазывают садовым варом. Пучки обматывают еловыми ветками и закапывают в снег, укрыв слоем навоза или лапником, чтобы задержать таяние снега.

● Почки на черенках не должны прорастать до прививки. Многие садоводы добиваются качественной сохранности черенков, сберегая их до времени прививки в подвале.

● Если черенки хранить в подвале, то надо засыпать их в вертикальном положении крупнозернистым речным песком. Песок поддерживают во влажном состоянии, не допуская подсыхания черенков.

● Если к моменту прививки кора на черенках сморщилась, потемнела, плохо отделяется от древесины, значит, черенки подсохли и для прививки не пригодны.

● Садовый вар легко приготовить в домашних условиях. Вот несколько рецептов.

1. Канифоль — 4 части, пчелиный воск — 1 часть, несоленое свиное сало — 1 часть. Растапливают сало, добавляют воск и размельченную канифоль. Остужают, разминают руками и заворачивают в промасленную бумагу.

2. Пчелиный воск — 4 части, скипидар — 4 части, смола — 4 части, свиное сало — 1 часть. В растопленный воск добавляют сало, размельченную смолу и при остывании — скипидар.

3. Смола — 16 частей, спирт — 2 части и 1 часть льняного или другого растительного масла. Растапливают смолу, охлаждают и подливают смесь спирта с маслом.

● Следует помнить, что чем моложе деревья, чем лучше они растут до прививки, тем быстрее будет восстанавливаться их крона.

● Чтобы прививки хорошо срастались, а перепривитые деревья были долговечными и высокопродуктивными, яблоню следует прививать на яблоне. Это правило нужно соблюдать и при прививке других пород. Однако на вишне неплохо прививается черешня, сливу можно прививать на алыче, на сливе удаются прививки абрикоса.

● Ветви диаметром до 2 см прививают одним, до 3 см — двумя и толще 5 см — 3—5 черенками.

● Все виды прививок лучше делать в более прохладное время суток — утром или под вечер.

● Общепринято, что плодовые деревья прививают весной, когда набухают почки. Но некоторые садоводы раздвинули рамки рекомендуемых сроков. С успехом прививают не только весной, но и летом, осенью и даже зимой.

● Чтобы иметь зимостойкую черешню, ее лучше привить к вишне.

● Чтобы предупредить ожоги деревьев от резкой смены температуры днем и в ночное время, штамб и основания скелетных ветвей нужно защитить. Этого достигают побелкой деревьев или обвязкой их на зиму камышом, стеблями подсолнечника, хвойными ветками, светлой бумагой, даже газетами.

Для защитной побелки готовят состав: на ведро воды берут 2 кг свежегашеной извести и добавляют 500 г медного купороса для дезин-

фекции коры. Чтобы известь не смывалась, к раствору добавляют столярный клей.

● В конце зимы не забудьте утоптать снег вокруг деревьев в вашем саду. Утрамбованный снег растает медленнее, сохранив больше влаги в грунте.

ВЫРАЩИВАНИЕ ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР

ЗЕМЛЯНИКА

Эта культура повсеместно весной открывает ягодный сезон и первой начинает плодоношение во вновь созданном саду. Ее плоды по витаминности занимают второе место после смородины. По наличию фолиевой кислоты земляника превосходит практически все культуры сада, в связи с чем она особенно полезна при лечении подагры и других заболеваний.

● Земляника не требует глубокого пахотного слоя и легко размножается путем укоренения розеток на месте.

● Закладку новых насаждений земляники проводят неразделенными на отдельные растения усами (флянцами) в июне — июле. Так как к этому времени на флянце укореняются 1—2 розетки, то его не разрезают на отдельную рассаду. Укорененное молодое растение в первые 15—20 дней после посадки выполняет роль маточного: от него питаются неукорененные растения.

● При посадке соединенной между собой рассады растения размещают по принятым схемам: расстояние между рядами — 50—60 см, а между растениями в рядах — 10—15 см. Укорененные растения садят в лунку, а неукорененные вытягивают вдоль ряда, прикалывают в отдельных местах крючками к земле или присыпают такие места почвой, хорошо поливая водой.

● Чтобы не допустить подсыхания растений при транспортировке, рассаду пакуют в пленочные мешки.

● В течение периода вегетации посаженных растений (июль — октябрь) плантации поливают и делают прополку. К концу вегетации все растения укореняются, достигают хорошего развития.

● Урожай с плантации, заложенной рассадой из однолетних кустов, значительно выше, чем из кустов старшего возраста.

● В коллективных садах землянику лучше всего использовать не более двух лет. После второго урожая следует выкапывать старые растения и оставлять новые укоренившиеся розетки. На новое место землянику пересаживают после 3—4 урожаев. При этом одновременно заменяют сорта.

● Наиболее действенным мероприятием против выпадения рассады земляники является более ранняя посадка ее (не позже сентября) с хорошим уплотнением почвы вокруг растений. Как можно раньше весной выпадающие из почвы растения углубляют, а затянутые почвой сердечка рассады приподнимают. На место выпавших подсаживают новые растения или подводят усы от рядом стоящих.

● Как только сойдет снег, растения подкармливают азотными удобрениями из расчета 10—15 г на 1 $м^2$. Особенно необходима подкормка, если перед посадкой не вносились удобрения. Перед посадкой земляники на 1 $м^2$ площади вносят 6—8 кг органических удобрений, 30 г фосфорных.

● Земляника очень отзывчива на влажность почвы. Поэтому в течение лета в зависимости от состава почвы и количества атмосферных осадков желательно делать 3—7 поливов, хорошо увлажняя корнеобитаемый слой почвы (200—300 $м^3$ воды на 1 га).

● Уход за насаждениями земляники заключается в прополках, рыхлении почвы, а на зиму — мульчировании перегноем, сечкой, листвой, торфом. Перезимовке земляники способствует снегозадержание.

СМОРОДИНА

По окраске ягод и некоторым биологическим признакам смородина делится на черную, красную и белую. Два последних вида называют еще поричками. Хотя по наличию в ягодах питательных веществ все три вида заметно отличаются друг от друга, однако агротехника их выращивания почти одинакова. Все они размножаются одинаковыми способами: одревесневшими и зелеными черенками, вертикальными и горизонтальными отводками. Почти тождественные способы и схемы посадки, уход за растениями, борьба с вредителями и др.

● Смородину сажают вдоль границы участка на расстоянии 0,7—1 м от межи. Расстояние между кустами должно быть 0,5—0,8 м, с тем чтобы все растения (куст) хорошо освещались солнцем. В тени смородина сильнее поражается болезнями, скелетные ветви ее оголяются и плодоношение перемещается в верхнюю часть побега; ягоды при этом сильно мельчают.

● Хотя смородина отлично размножается одревесневшими и зелеными черенками, а также отводками, для насаждений лучше использовать готовые стандартные саженцы. Чтобы скорее получить полноценный куст, растения садят наклонно под углом 45—50° верхушкой на север и на

8—10 см глубже, чем они росли в питомнике. Побеги срезают на 3—5 хорошо развитых почек. Срезанные верхушки дефицитных сортов идут на укоренение. Весной второго года снова срезают все появившиеся в первом году побеги на 3—4 почки, и уже к осени получается полноценный куст с 12—15 побегами.

● При размножении черной смородины черенками она нередко поражается почковым клещиком. Поместите черенки перед посадкой на 3 часа в настой чая (1 г чая залить 0,5 л кипятка и в течение часа настоять), после чего высаживайте в хорошо увлажненную почву. Черенки сутки не поливайте.

● На одном месте черную смородину целесообразно выращивать 10—15 лет, красную и белую смородину, а также крыжовник — 15—20 лет.

● Для размножения одревесневшие черенки нарезать во второй половине сентября длиной 20—25 см. Высаживают черенки так, чтобы над поверхностью почвы была только одна почка. Из нее на следующий год вырастет надземная часть куста. Чтобы выросло 2—3 стебля, растущий побег необходимо прищипнуть, когда он достигнет высоты 15—20 см.

МАЛИНА

● По лечебным свойствам малина относится к растениям средней защитной ценности. С давних времен ягоды малины используют в качестве потогонного средства. Она высокоурожайна, быстроплодна, неприхотлива к выращиванию.

● Как и другие ягодные культуры, малину лучше сажать осенью, так как рано весной появляется листва. Расстояние между рядами должно составлять 40—50 см, а между растениями в рядах — 20—25 см.

● Уход заключается в удалении двухлетних, отплодоносивших и слабых побегов; при этом оставляют по 10—15 сильных однолетних кустов на 1 м^2. Ранней весной оставленные побеги укорачивают на высоте 1,3—1,5 м над сильной почкой, чтобы получать крупные ягоды.

● Малину ежегодно подкармливают из расчета 3—6 кг/м^2 перегноя или торфа и 60—90 г/м^2 действующего вещества калийных и фосфорных удобрений. При надлежащем уходе даже у обычных сортов малины плодоношение будет продолжительным и осенью (сентябрь — октябрь) на молодых побегах этого года можно иметь повторный урожай.

● Насаждения малины ранней весной целесообразно укрыть слоем соломы до 20—25 см. Это способствует хорошему отрастанию отпрысков малины и задерживает рост сорняков. Солома выполняет роль мульчи.

КРЫЖОВНИК

● Размножается черенками и путем прививки.

● Высота куста крыжовника — 0,8—1,2 м. У большинства сортов побеги покрыты большими колючими шипами, что утрудняет сбор ягод. Чтобы избежать этого, садоводы выращивают штамбовый крыжовник, прививая его на золотистой смородине. Ягоды с таких растений убирают стряхиванием, подстелив пленку, мешковину или бумагу.

● Прививку делают в обычные сроки: весной — черешком, летом — окулировкой. Но предварительно нужно вырастить «штамбик» золотистой смородины.

● Агротехника посадки, ухода и удобрения такая же, как и смородины. Ежегодная обрезка куста заключается в удалении слабых однолетних, а также 5—6-летних и старших побегов, сушняка и побегов, сильно поврежденных мучнистой росой.

● У крыжовника, красной и белой смородины черенки плохо укореняются, поэтому их размножают горизонтальными и дуговидными отводками. В качестве отводков используют сильные прикорневые побеги, которые пригибают и пришпиливают к поверхности почвы либо укладывают на дно канавы.

УХОД ЗА ПОЧВОЙ В САДУ

● В молодых садах (до 4—5 лет) по всей ширине междурядий почву необходимо содержать в рыхлом и чистом от сорняков состоянии даже при наличии орошения. Если сад не поливается, то и после 5 лет междурядия не следует занимать никакими культурами.

● В большинстве коллективных садов проложены водопроводы для орошения участков. Это позволяет выращивать в междурядиях молодых деревьев огородные культуры, землянику, клубнику, цветы.

● Начиная с 5—6-го года, междурядия целесообразно засеять низкорослой газонной травой, оставив нетронутой полосу шириной 0,5—0,7 м с каждой стороны штамба, а овощи, землянику и клубнику — выращивать на специально отведенных грядках.

● Высевание трав в междурядиях способствует улучшению качества плодов (они интенсивнее окрашиваются, лучше хранятся зимой).

● Ухаживать за кроной и собирать урожай при задернении почвы можно в любую погоду.

● В основе ухода за почвой на приствольных полосах (как при задернении междурядий, так и под черным паром) лежит рыхление граблями,

сапкой или другими орудиями с одновременным уничтожением сорняков: первое — ранней весной, следующие — через каждые 2—3 недели. Последнее рыхление почвы — в конце августа — начале сентября.

● Каждое рыхление рекомендуем совмещать с внесением удобрений, делая это в такой последовательности: сначала рассеять удобрения, а затем рыхлить почву.

● Рыхлить необходимо на глубину 8—12 см. Но ежегодно перекапывать приштамбовые полосы в садах нецелесообразно. Практикуется мульчирование (прикапывание соломы) приствольных полос накануне зимы. Это сохраняет дерево от вымерзания. Толщина слоя мульчи должна быть 8—10 см.

ОСНОВНЫЕ ВРЕДИТЕЛИ ПЛОДОВЫХ ПОРОД

Калифорнийская щитовка. Опасный вредитель более чем 150 видов растений. В садах вредит яблоне, груше, сливе, абрикосу, черешне и др. В местах питания образуются характерные красные пятна, которые особенно хорошо видны на плодах и молодой коре. Зимует в фазе личинок первого возраста на ветвях деревьев. Перезимовавшие личинки рано весной начинают питаться. В начале июня каждая самка отрождает от 50 до 150 личинок. Второе поколение развивается в августе. На юге калифорнийская щитовка за одно лето развивается в двух-трех поколениях.

Тли. Большой отряд сосущих насекомых. Для них характерны огромная плодовитость, всеядность и широта распространения. Хорошо размножаются в теплые влажные годы. Некоторые виды дают до 17—20 поколений за сезон. Тли способны мигрировать с основного растения-хозяина на промежуточные. Так, сливовая опыленная тля мигрирует на тростник и другие злаки, персиковая — на сорняки, цветочные и технические культуры (свекла, картофель и др.), грушево-вязовая — с вяза на грушу и т. д. Учитывая это, борьбу с тлями следует вести не только на растении-хозяине, но и на промежуточных (на сорняках).

Грушевая медяница. Серое или желто-серое насекомое, около 3 мм длиной. Зимует в щелях коры груши, под опавшими листьями, в почве. Весной выползает, перекочевывает на деревья и откладывает яйца. Отрождающиеся личинки высасывают сок из растений и выделяют большое количество липкой сладкой жидкости, которая иногда капает с деревьев. Ветви, плоды и листья становятся черными, плоды не вызревают и принимают уродливую форму. Вредит до конца вегетации.

Клещи. Плодовые породы повреждаются шестью основными видами клещей. При сильном повреждении листья буреют и осыпаются. Преждевременный листопад может наступить уже в июле. Это снижает зимо- и морозостойкость, возможно подмерзание и выпад растений.

Наиболее вредоносным видом является *красный плодовый клещ*, который повреждает все плодовые породы и виноград. Зимует в фазе яйца

на обрастающей древесине большими скоплениями. Вредит до конца вегетации, располагаясь на обеих сторонах листа.

Другой распространенный вид — *боярышниковый клещ*. Зимует на штамбах и основаниях ветвей под отслоившейся корой и в ее трещинах в стадии взрослой самки. Наибольший вред наносит во вторую половину вегетации. Поражает нижнюю сторону листа. Летние самки фиолетово-красные, зимние — ярко-красного цвета.

Оба вида выделяют паутину, стягивая лист.

Бурый плодовый клещ повреждает большинство плодовых культур. Зимует в фазе яйца на ветвях. Яйца правильной сферической формы красного цвета. Вредит в первую половину вегетации. Характерным признаком вида является обилие линочных шкурок на побегах — деревья кажутся припорошенными пылью.

Листовертки. В последнее время причиняют значительный вред. Наиболее вредоносны ивовая кривоусая, всеядная, почковая, боярышниковая, смородинная. Больше всего повреждают яблоню, объедая почки, листья, бутоны, завязи, а затем и плоды. Зимуют в стадии гусениц в мелких паутинистых коконах или яйцекладки на ветвях деревьев. Начинают питаться рано — с момента распускания почек. При этом оплетают паутиной листья, бутоны. Окукливаются в местах питания. В июне — середине июля появляются бабочки, в конце июля — гусеницы, в конце августа — сентябре — гусеницы летнего поколения. Достигнув второго-третьего возраста, гусеницы листоверток большинства видов уходят в зимовку.

Плодожорки. Наиболее распространенные и опасные вредители любительского сада. Чаще других встречается **яблонная плодожорка**, которая, кроме яблони, вредит груше, айве, сливе, грецкому ореху, персику. Зимует под корой в фазе гусениц старших возрастов в плотном коконе. Гусеница бело-розового цвета с коричневой головкой. Больше всего встречается на штамбах, а также в подпорках, в упаковочной таре и других укрытых местах. Вылет бабочек начинается вскоре после цветения яблони. Каждая гусеница может повредить от одного до четырех плодов. Развивается в двух-трех поколениях.

Сливовая плодожорка повреждает сливу, алычу, персик, абрикос, терн. Гусеница грязновато-серого цвета. Биология развития схожа с яблонной. Зимует в основном в почве под кроной дерева.

Грушевая плодожорка в отличие от предыдущих видов повреждает только плоды груши и развивается в одном поколении. Зимует в плотном коконе в почве.

Восточная плодожорка — опасный вредитель косточковых и семечковых культур. В сильной степени повреждает плоды персика, а также айвы, сливы, груши, яблони и др. Развивается в четырех-пяти поколениях. Характерно повреждение этим вредителем: один плод может иметь 5—7 и более отверстий от плодожорки. На поврежденных побегах засыхают почки роста.

Американская белая бабочка. Вредитель, повреждающий до 250 пород декоративных и плодовых. Зимует в стадии куколки в пустой таре, листве, кучах мусора и других местах. Вылетает из мест зимовки в конце мая — начале июня. Гусеницы питаются листьями, оплетая их серебристой паутиной. До третьей линьки находятся в одном гнезде, затем

начинают расползаться и питаются поодиночке. Развивается в двух-трех поколениях.

Листогрызущие вредители. Большая группа насекомых, приносящих существенный вред в любительском садоводстве. К ним относятся боярышница, златогузка, шелкопряды, кистехвосты, яблонная моль и др. Развитие этих вредителей начинается весной, обычно перед самым цветением яблони. Развиваются все в одном поколении. Могут повредить до 100 % листьев.

ВРЕДИТЕЛИ ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР

Смородинная стеклянница. Повреждает побеги смородины и крыжовника. Зимуют гусеницы разных возрастов. В фазу образования зеленого конуса у смородины они возобновляют питание, выгрызая сердцевину ветвей, спускаясь к их основанию. На поврежденных побегах листва увядает, затем побег постепенно засыхает.

Тли (крыжовниковая, красносмородинная и др.). Наибольшей численности насекомые достигают на молодых, растущих частях куста. Поврежденные части растения деформируются, засыхают, ягоды мельчают, нередко осыпаются. Тли являются переносчиками вирусных заболеваний.

Паутинный клещ. Повреждает более 200 видов различных растений, в том числе малину, землянику, смородину, реже крыжовник. Признаком повреждения является обесцвечивание вначале отдельных участков, а затем всего листа. Особенно интенсивно клещ размножается в годы с сухим и жарким летом.

МЕТОДЫ ЗАЩИТЫ ОТ ВРЕДИТЕЛЕЙ

Агротехнический метод. Перекопка почвы в приствольных кругах уменьшает численность зимующих молей, плодожорок, пилильщиков.

Удаление и последующее компостирование листьев — эффективнейший прием в борьбе с паршой яблони и груши, пятнистостями, курчавостью листьев персика и другими болезнями.

Важнейшим агротехническим приемом защиты сада является обрезка, во время которой удаляются и уничтожаются все засохшие и больные ветви, снижаются и прореживаются кроны деревьев.

Механический метод. Он заключается в непосредственном сборе и уничтожении вручную или специальными приспособлениями вредных объектов. Это очистка старой коры, под которой зимуют клещи, плодожорки и другие вредители, срезание зимних гнезд и яйцекладок листогрызущих, сбор, снятие и последующее закапывание засохших и по-

врежденных плодов и падалицы. Срывание и уничтожение отдельных листьев с признаками курчавости на персике, срезание и уничтожение гнезд американской белой бабочки и другие подобные меры позволяют сводить до минимума вред от многих вредителей и болезней, уменьшать необходимость применения химических средств защиты, а на многих косточковых породах и полностью устранять их.

Химический метод используется ограничено, требует особых знаний, поэтому в последнее время приобрели популярность народные средства защиты растений, с которыми вы познакомитесь далее в разделе с таким же названием.



КАЛЕНДАРЬ САДОВОДА

Январь. Январь на Украине — самый холодный месяц. Основная забота садовода в этом месяце — накопление снега в саду, окучивание снегом приствольных кругов деревьев всех пород, ягодных кустарников, земляничных гряд. После сильных снегопадов ветви деревьев и кустов отряхивают от снега.

В дни оттепелей снимают и сжигают неопавшие листья, гнезда зимующих гусениц боярышницы и златогузки, кладки яиц кольчатого шелкопряда.

Февраль. Для предотвращения повреждения мышами коры штамбов необходимо периодически отаптывать снеговые кольца вокруг штамбов деревьев, раскладывать приманки в садах, где нет домашней птицы.

Развешивают скворечники и синичники, подсыпают в птичьи кормушки корм — семена конопли, подсолнечника, зерновых культур, кусочки несоленого свиного сала.

Март. В этом месяце бывают резкие колебания температуры, что отрицательно сказывается на состоянии зимующих растений.

Приступают к обрезке и формированию кроны плодовых деревьев и кустов малины и смородины.

Очищают штамбы и развилки основных ветвей от отмершей коры, мха и лишайников. Места повреждения коры черным раком, морозом, солнечными ожогами зачищают до здоровой ткани, дезинфицируют железным или медным купоросом, замазывают коровяком с глиной (1 : 1) или садовым варом. Дупла цементируют, обновляют побелку деревьев.

Осматривают штамбы молодых плодовых деревьев. При повреждении мышами штамбы повторно защищают плотной бумагой.

Апрель. Характерен быстрым повсеместным нарастанием тепла. Однако возможны заморозки как на поверхности почвы, так и в воздухе.

Заканчивают работы предыдущего месяца по уходу за кроной и штамбом деревьев. Удаляют прикорневую поросль. Срезанные ветки собирают в кучи и сжигают.

Рыхлят и мульчируют почву на приствольных кругах и в ягодниках. Если запас осенне-зимней влаги в почве недостаточен, поливают деревья и ягодники.

Участок земляники очищают от старых листьев, рыхлят почву. Опрыскивают яблоню, грушу, сливу, вишню, смородину, крыжовник против зимующих стадий вредителей, болезней.

Проводят выборочно «голубое» опрыскивание в фазе зеленого конуса 3 %-м раствором бордосской жидкости деревьев, пораженных паршой. С началом сокодвижения, когда кора легко отделяется от древесины, начинают прививку и перепрививку деревьев. Подготавливают кучи мусора для задымления сада на случай весенних заморозков.

Май. Потепление в этом месяце создает условия для вегетации плодовых культур. При наступлении заморозков проводят задымление сада или полив.

Перед цветением, при наличии вредителей, яблоню, грушу и сливу опрыскивают карбофосом с добавлением хлорокиси меди против грибковых болезней.

Если сад расположен на переувлажненных почвах, применяют задернение, для чего высевают такие травы, как овсяница луговая, тимофеевка луговая, клевер белый, райграс пастбищный и др.

Срезают и сжигают пораженные листья, засохшие ветви плодовых деревьев, побеги персиков, пораженные курчавостью.

Устанавливают светоловушки для вылавливания вредных насекомых в течение всего лета.

Июнь. При необходимости усиления роста побегов и формирования завязи проводят подкормку минеральными или органическими удобрениями.

Важное мероприятие по уходу за деревьями — пинцировка или прищипывание зеленых побегов.

Проводят первое опрыскивание против плодожорки и парши, а также мучнистой росы. Через 12—14 суток проводят второе опрыскивание против плодожорки. При обнаружении первой падалицы с плодожоркой на штамбы деревьев накладывают ловчие пояса из мешковины, старой темной ткани, плотной бумаги и пр. Через каждые шесть-семь дней ловчие пояса снимают, уничтожают гусениц и накладывают снова. Регулярно собирают падалицу и запахивают на глубину более 40 см или сжигают.

Для борьбы с яблонной стеклянницей, гусеницы которой повреждают кору деревьев яблони, в начале месяца перед летом бабочек штамбы обмазывают слоем глины с коровяком. При появлении на некоторых сортах яблони («Джонатан», «Бойкен», «Пепин лондонский» и др.) мучнистой росы пораженные побеги вырезают и сжигают.

С началом созревания земляники удаляют ненужные для выращивания посадочного материала усы. Их вырезают острым ножом у самого основания. У плодовых деревьев удаляют корневую поросль, собирают урожай малины, смородины и крыжовника.

Июль. При недостатке влаги проводится полив. Вносят удобрения под деревья и ягодные кустарники, если они не вносились в июне. (В конце месяца вносить удобрения не рекомендуется).

На участке земляники после окончания сбора урожая рыхлят почву, уничтожают ненужные усы, вносят удобрения. В конце месяца при благо-

приятной погоде (не слишком сухой и жаркой) проводят посадку молодых растений земляники на новый участок. Посаженная в этот период земляника в следующем году дает урожай.

Накладывают на штамбы деревьев ловчие пояса, уничтожают гусениц и куколок, ежедневно или через день собирают и закапывают падалицы.

На деревьях с плодами своевременно укрепляют основные ветки кроны при помощи проволоки, обязательно подкладывая под нее куски резины и деревянные планочки. Одновременно приступают к установке подпор под ветки с большим урожаем плодов летних и осенних сортов.

Последняя декада июля — лучшее время для окулировки. В конце месяца с наступлением потребительской зрелости собирают плоды ранних сортов яблони и груши, удаляют отплодоносившие побеги малины.

Август. Продолжают сбор урожая и заготовку его впрок — консервирование, сушка.

Продолжают посадку земляники, используя молодые растения и укоренившиеся розетки усов.

К деревьям осенних и зимних сортов яблони и груши ставят дополнительные подпоры как можно ближе к концам веток, чтобы избежать их обламывания в местах опоры. Освобождающиеся прокладки между ветками и подпорами из сена, бумаги и прочих малоценных материалов сжигают, так как в них могут находиться гусеницы и куколки плодожорки. Не прекращают сбор и закапывание падалицы. Крупные плоды используют для сушки, разрезая их на дольки и уничтожая плодожорку. Собранную падалицу не следует оставлять на ночь. Гусеницы плодожорки покинут плоды, расползутся и найдут себе место для самопревращения в куколок. Для уничтожения зимующих гусениц плодожорки почву рыхлят на глубину до 10 см под деревьями яблони, груши и сливы, не допуская развития сорняков.

В августе подготавливают помещение для хранения плодов осеннего и зимнего сроков созревания. Подвалы окуривают серой, белят известью и проветривают.

Сентябрь. Заканчивают уборку осенних и начинают уборку зимних сортов яблони и груши.

После снятия плодов убирают подпоры и прокладки. Заканчивают посадку земляники, если эта работа не была выполнена в предыдущем месяце. Высаживают черенки красной и белой смородины для выращивания саженцев. Заготавливают черенки черной смородины длиной 20 см из однолетних побегов высокоурожайных кустов для осенней или весенней посадки. Подготавливают ямы для посадки саженцев плодовых и ягодных пород.

Во второй половине месяца приступают к зяблевой перекопке почвы на зиму под деревьями. Одновременно вносят удобрения.

До окончания сбора плодов со всех деревьев продолжают тщательно собирать поврежденные и гнилые плоды.

Октябрь. Заканчивают уборку урожая поздних сортов яблок и груш, айвы, слив.

В начале октября подсаживают саженцы плодовых и ягодных культур. Продолжают обработку почвы с внесением органических и минеральных удобрений под деревьями поздних зимних сортов (после снятия урожая).

В кустах смородины вырезают секатором у самого основания сухие и старые пяти-шестилетние, а также поврежденные и недоразвитые ветки. У крыжовника старые ветви вырезают спустя семь — восемь лет.

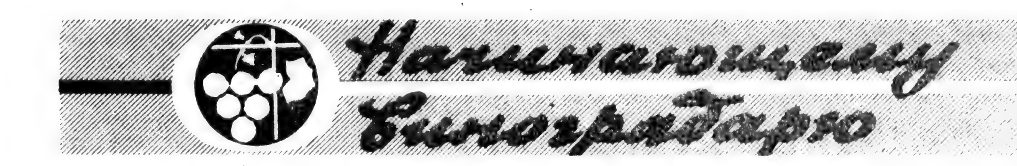
Штамбы деревьев очищают от старой коры, уничтожая при этом зимующих гусениц плодожорки, жука яблонного, цветоеда и других вредителей. После очистки штамбы и основания толстых веток белят известковым раствором с добавлением липких веществ (глины, клейстера). Для удобства все работы выполняют до перекопки почвы.

Ноябрь. Важнейшее мероприятие — полив сада, при котором на 1 $м^2$ выливают до 15 ведер воды. Если осенью выпадает большое количество осадков и земля увлажняется на значительную глубину, необходимость в поливе отпадает.

Штамбы молодых, а иногда и взрослых деревьев обвязывают для защиты от повреждения зайцами и против солнечных ожогов. Для обвязки используют лапник (ветки ели и сосны), камыш, бумагу и др.

Опавшие листья сгребают и укладывают в компостную кучу, хорошо поливают и прикрывают сверху слоем земли. Туда же укладывают все растительные остатки, которые собирают на территории сада. В результате достаточного увлажнения дождями или поливом, также перелопачивания весной листья и сорняки превращаются в хороший компост, используемый для удобрения сада.

Декабрь. Декабрьские работы несложные. В начале месяца заготавливают черенки косточковых пород для перепрививки. Хранят их пучками до весны в подвалах или холодных помещениях в умеренно влажном песке.



● Виноград — многолетнее растение. Кусты его живут и плодоносят 50—60 лет и более. Самый продуктивный период со времени вступления в пору полного плодоношения длится 20—25 лет.

● Выращивание винограда возможно во всех районах Украины. Только в северных районах его побеги прикапывают, укрывают на зиму. Температура 22—25 ° мороза для этой культуры губительна.

● Виноград — светолюбивое растение. При недостатке света снижаются урожайность и устойчивость растения к неблагоприятным условиям.

● Цветки винограда делятся на три типа: обоеполые, функционально-женские и мужские. Обоеполый тип цветков встречается у большинства сортов. Сорта с функционально-женским типом цветка (Пухляковский, Чауш, Нимранг и др.) высаживают вместе с сортами опылителями.

● Поливы виноградников в засушливые периоды положительно сказываются на общем состоянии растений, сохранении урожая и закладке плодовых образований следующего года.

● Для винограда предпочтительны южные и юго-западные склоны, защищенные от северо-восточных ветров. Пониженные места — балки, овраги, западины, где скапливаются холодные массы воздуха, плохой воздушный дренаж, под виноградники отводить не следует.

НЕКОТОРЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

● При подборе сортов для приусадебных участков и коллективных садов в первую очередь следует ориентироваться на основные районированные сорта, хорошо зарекомендовавшие себя высокой и стабильной продуктивностью в определенных почвенно-климатических условиях.

Жемчуг Саба. Сверхранний. Столовый сорт. В условиях юга созревает в конце июля. Кусты средней силы роста. Масса грозди 130—165 г. Обильно плодоносит на пасынках. Сахаристость ягод 16 %, кислотность 7,3 г/л. Сорт отличается высоким содержанием витамина С. Сравнительно засухоустойчив.

Ягоды — золотисто-желтые. Кожица тонкая, средней прочности, хорошо отделяется от мякоти. Мякоть нежная, сочная, тающая, с приятным тонким мускатным ароматом.

Шасла белая. Один из основных ранних высокоурожайных и высококачественных столовых сортов. Отличается ранним вступлением

в плодоношение. Кусты средней силы роста. Масса грозди 200—220 г. Сахаристость ягод 14,5 %, кислотность 6,4 г/л. Транспортабельность и лежкость средние. Довольно засухоустойчив. Ягоды средней величины, с золотистым оттенком и коричневым загаром на солнечной стороне. Кожица тонкая, прочная. Мякоть сочная, приятного вкуса.

Шасла мускатная. Высококачественный и высокоурожайный столовый сорт. Масса грозди 150—180 г. Сахаристость ягод 15,7 %, кислотность 5,6 г/л. Содержит редкие биологически активные вещества. Транспортабельность и лежкость средние.

Кардинал. Высококачественный и урожайный столовый ранний сорт. Кусты большой силы роста. Средняя масса грозди 350 г. Сахаристость ягод 13,5—14 %, кислотность 7 г/л. Транспортабельность и лежкость средние. Зимостойкость низкая. Засухоустойчивость хорошая. Ягоды крупные красно-фиолетовые. Кожица плотная. Мякоть мясистая, хрустящая, со слабо выраженным мускатным ароматом.

Карабурну. Высокоурожайный и высококачественный столовый сорт. Созревает в третьей декаде сентября. Начинает плодоносить на второй — третий год, в полное плодоношение вступает на четвертый — пятый год. Кусты сильнорослые. Масса грозди 350 г. Сахаристость ягод 16,7 %, кислотность 6,6 г/л. Может быть использован для приготовления компотов и маринадов. Транспортабельность и лежкость высокие. Чувствителен к морозам.

Русский ранний. Столовый сорт. Кусты средней силы роста. Масса грозди 200 г. Урожай долго сохраняется на кустах, не теряя вкусовых качеств. Грозди средней величины, рыхлые, ягоды округлые, розовые. Мякоть хрустящая.

Шасла северная. Столовый сорт. Кусты средней силы роста. Масса грозди 250 г. Ягоды средней величины. К полной зрелости приобретают темно-розовую окраску. Вкус простой, гармоничный.

Восторг. Столовый сорт раннего периода созревания. Кусты сильнорослые. Урожайность высокая. Средняя масса грозди 350 г. Сахаристость 18,2 %, кислотность 7,1 г/л. Устойчивость к морозам выше средней. Грозди средней плотности. Ягоды крупные, округлые, белые с золотистым загаром. Вкус приятный, гармоничный.

Муромец. Столовый сорт раннего периода созревания. Урожайность высокая. Средняя масса грозди 350 г. Сахаристость 17 %, кислотность 5,5 г/л. Устойчивость к морозам. Ягоды крупные, темно-фиолетовые с сильным восковым налетом. Мякоть плотная, хрустящая, кожица тонкая. Вкус простой, гармоничный.

РАЗМНОЖЕНИЕ ВИНОГРАДА ИЗ УКОРОЧЕННЫХ ЧЕРЕНКОВ

Это один из методов ускоренного размножения винограда, который применяется для выращивания нового сорта. Для размножения можно использовать одревесневшую лозу и зеленые побеги.

● Выращивание саженцев из укороченных одревесневших черенков можно начинать за 15—20 дней до посадки — в первой декаде марта.

Лозу нарезают на 2—3 глазковые черенки, которые вымачивают целиком в течение суток в воде, затем подвергают стратификации (выдерживанию) во влажном песке. Температура при стратификации должна быть 28—30 ° С.

● Высаживают черенки на специально подготовленный участок или в пленочной микротеплице. Почва должна быть плодородной и легкой по механическому составу. С осени участок необходимо вскопать на глубину 45—50 см, предварительно удобрив, а весной прорыхлить и выровнять.

● Прежде чем высадить черенки, почву обильно поливают. Черенки сажают вертикально до верхнего глазка, не окучивают. Схема посадки в микротеплицах 30×10 см. В открытом грунте черенки высаживают ленточным способом с расстояниями между рядками в ленте 20 см, между лентами 80 см и в ряду между растениями 8—10 см. В дальнейшем следует поливать растения, рыхлить почву и своевременно подвязывать прирост саженцев.

● В конце мая — начале июня пленку с теплицы необходимо снять.

● При размножении зелеными черенками поступают следующим образом. В конце мая — начале июня зеленые побеги нарезают в утренние или вечерние часы и переносят к месту черенкования и посадки, погрузив их нижними концами в воду. Черенки нарезают одноглазковые. Листовую пластинку уменьшают наполовину. Посадку проводят на глубину 3—4 см на предварительно подготовленном участке (на рыхлую структурную почву заранее насыпают слой песка в 4—5 см). Выращивание должно проходить в парниках или микротеплицах.

● Уход заключается в поддержании постоянно высокой влажности песка и воздуха, чтобы не допустить увядания черенков.

УХОД ЗА МОЛОДЫМИ ПОСАДКАМИ ВИНОГРАДА

● При подготовке почвы к посадке винограда обязательно коренное улучшение ее плодородия, особенно на участках с плотной, бедной питательными веществами почвой. Для этого применяют крупный песок (до 50 % от объема почвы), дерновую почву, перегной, компосты, мелко измельченный (до 1—10 мм) строительный мусор, измельченный пенопласт из расчета 100—200 г на 1 м ^{2}.

● На участках, засоренных сорняками, в течение 1,5—2 месяцев необходимо уничтожать их проростки путем глубоких саповок, вычесывать и сжигать подрезанные корни. Осенью под зиму рекомендуется посеять однолетние травы, лучше горчицу, которая активно угнетает сорняки.

● При посадке двух и более рядов винограда лучше проводить сплошную глубокую перекопку почвы.

● Перед началом сплошной перекопки весь участок разбивается на несколько полос шириной 2—3 м. В начале первой полосы на всю ее ширину выкапывается траншея на нужную глубину. Земля сбрасывается за ее пределы. Затем рядом выкапывается следующая траншея, при этом верхний слой почвы сбрасывается на дно ранее выкопанной траншеи, на него сбрасывается средний слой почвы, а нижний заполняет верхнюю часть траншеи с обязательным холмиком до 15 см с учетом того, что почва дает осадку. Затем проводят перевалку следующей траншеи и так до конца участка.

● Внесение органических удобрений позволит получать урожай в течение 8—10 лет (1 ведро на 1 $м^2$).

● Для посадки одного ряда винограда выкапывают одну траншею на нужную глубину шириной 1—2 м по тому же принципу. При посадке винограда у стен домов посадочные ямы следует копать не ближе 1,5 м во избежание осадки стен и углов построек при обильных поливах.

● Уход за почвой на участках, подготовленных для закладки виноградника, сводится к поддержанию ее в рыхлом и чистом от сорняков состоянии.

● При закладке виноградника на равнине ряды располагают с севера на юг, при этом достигается лучшее освещение листовой поверхности. На склонах — поперек склона, чтобы в дальнейшем обработка почвы велась в том же направлении. Это способствует уменьшению смыва почвы и потере влаги осадков.

● Глубина посадки винограда в равнинных условиях на черноземных, глинистых и суглинистых почвах 45—50 см, на песчаных и супесчаных почвах 50—55 см, на сухих склонах, щебенчатых почвах 60—65 см.

● Саженцы, выращенные из коротких одревесневших и зеленых черенков, должны иметь достаточный однолетний прирост и вызревание лозы, обеспечивающие нужную глубину посадки.

● Вегетирующие саженцы, выращенные в парниках или теплицах, при посадке в открытый грунт на постоянное место в весенне-летний период (май — август) должны иметь не менее 4—5 корней длиной более 10 см и 1—2 побега длиной более 20 см.

● В любительском виноградарстве применяют два способа посадки — в ямки и под лом. Ямки диаметром 30—40 см и глубиной 60—70 см копают непосредственно перед посадкой. На дне делается небольшой холмик из разрыхленной земли. На холмик ставят саженец, засыпают на $^2/_3$ землей, слегка уплотняя, а затем заливают водой. Если ямки сухие, то вначале их заливают водой, ставят саженец, а потом засыпают на $^2/_3$ зем-

лей, которая с водой образует пульпу и заполняет все пустоты. Затем ямки полностью засыпают почвой. При осенней и зимней посадке в укрывной и неукрывной зонах насыпается холмик высотой 15—20 см, при весенней посадке — 5—10 см.

● После посадки ставятся колышки-указатели, чтобы не сбить развивающиеся почки весной при разокучивании.

● На плодородных, удобренных, легких по механическому составу почвах посадку можно проводить под лом. Делается отверстие на нужную глубину, вращательным движением увеличивается диаметр скважины. В скважину заливается земляная болтушка с добавлением удобрений в небольших дозах с целью обогащения прикорневого объема почвы в начале вегетации саженцев. Туда на полную глубину помещают саженец и быстрым движением приподнимают кверху, обеспечивая нормальное положение корешков в скважине. Затем отверстие засыпают землей, уплотняют ее шомполом вокруг саженца, растения окучивают холмиком и ставят колышки-указатели. Через 10—12 дней после посадки, если не прошли дожди, саженцы поливают — не менее 5—8 л воды на каждый. Повторяют полив через 20—25 дней.

● В течение лета, когда длина побега достигает 15—20 см, ставят опору, можно временную, в виде кольев длиной 100—130 см. Особенно это важно, если виноград будет вестись на высокоштамбовой формировке.

● При возделывании винограда на вертикальной шпалере побеги располагаются в одной вертикальной плоскости, что создает удобства при проведении работ в междурядьях, уборке урожая. Вертикальная проволочная шпалера проста по устройству, удобна в эксплуатации, поэтому она получила наибольшее распространение. Для устройства вертикальной шпалеры можно использовать деревянные колья диаметром от 7—8 до 10—12 см, длиной 2—2,5 м, старые металлические трубы и уголки, железобетонные столбы и металлическую проволоку. Состоит она из якорных, промежуточных столбов и натянутой вдоль ряда проволоки. Первую проволоку натягивают на расстоянии 50—70 см от земли, последующие — через 40—45 см, в зависимости от наличия ярусов.

● Для выращивания винограда, посаженного близко у строений, вдоль ограждений, на границе участков, можно применять шпалеру с козырьком и беседки. Устройство шпалеры с козырьком следующее. Две-три проволоки закрепляют на столбах, как у вертикальной шпалеры, а остальные располагают на козырьке — прибитой под тупым углом в верхней части столба планке. При этом достигается хорошее освещение и проветривание побегов, грозди под собственным весом свисают, их удобно срезать.

● Длинные рукава и плодовые лозы со временем подвязывают в нескольких местах. Особенно прочно следует привязывать концы лоз, чтобы

под тяжестью урожая и вегетативной массы они не скользили по проволоке и не повреждали зеленые побеги и грозди.

● Подвязку неукрывных виноградников лучше проводить с начала весны, укрывных — сразу после открытия кустов. Заканчивать работу следует до набухания глазков.

● Для сухой подвязки используют вискозную и хлопчатобумажную нить, полиэтиленовые ленты, отходы текстильной промышленности, мочало, ивовые прутья, шпагат, бывшие в употреблении алюминиевую проволоку диаметром 1—2 мм, электропровод с полиэтиленовым покрытием. Мягкую проволоку можно использовать для подвязки в течение нескольких сезонов.

● Правильная подвязка — восьмеркой. Шпагат сначала оборачивается вокруг проволоки, а затем укрепляет лозу. Такой способ надежен, при этом на лозе не образуется перетяжек, препятствующих сокодвижению.

● Весной, после появления побегов и соцветий, на кустах необходимо удалить лишние побеги — слаборазвитые, двойники, развившиеся на штамбе, рукавах, так как известно, что чем больше побегов на кусте, тем хуже условия развития каждого из них.

● На плодовых стрелках у сортов с высокой плодоносностью (Шасла белая и розовая, Заладьендье и др.) можно обламывать все бесплодные побеги, не нужные для формирования плодовых звеньев будущего года.

● У крупногроздных сортов с невысокой плодоносностью (Италия, Карабурну, Нимранг и др.) обламывают все слабые и часть сильноразвитых бесплодных побегов, оставляя половину хорошо развитых. При большой нагрузке кустов высокоплодоносных сортов для получения полноценных гроздей можно удалять и слабые побеги с соцветиями.

● Как определить, что побег бесплодный? Если на побеге нет соцветий, а появился усик, значит, он бесплодный, так как выше усика соцветий не бывает. Закончить обломку следует примерно за две недели до начала цветения винограда. Лучше это сделать в два этапа.

● Наилучшие результаты как по величине, так и по качеству урожая дает прищипывание с оставлением 5—6 листьев над верхним соцветием. Прищипыванию подвергают сильноразвитые побеги. Слабые и предназначенные для укладки отводков побеги не прищипывают.

● Пасынкование — это удаление или укорачивание пасынков, образовавшихся летом в пазухах листьев основных побегов текущего года.

● Прищипывание пасынков проводят, когда они достигнут длины 20—25 см или имеют 5—6 листьев. На сортах с большей пасынкообразова-

тельной способностью, а также при мощном росте кустов этот прием повторяют 2—3 раза.

● В разгар массового цветения в ранние утренние (с 5 до 9) и в поздние вечерние часы (с 17 до 22), когда на рыльце пестика не высохла влага, по рядам виноградника следует пройти с незаряженным опрыскивателем или опыливателем. Воздушная струя переносит пыльцу с одних кустов на другие, способствуя лучшему опылению цветков. Перенос пыльцы можно осуществить встряхиванием проволок шпалеры.

● Своевременно и качественно проведенное дополнительное опыление гарантирует прибавку урожая на 15—25 %.

● Чеканкой — удалением верхушек побегов — виноградарь добивается дружного созревания ягод, вызревания побегов и накопления в них запасных питательных веществ, лучшей дифференциации зачатков соцветий в зимующих глазках.

Работа эта обычно проводится при замедлении роста побегов. В этот период верхушки побегов распрямляются. Обычно это происходит в августе. Раньше заканчивается интенсивный рост у сортов Жемчуг Саба, Шасла, Кардинал и др., позже у сортов Италия, Карабурну, Молдова, Нимранг и др.

● При чеканке виноградников, имеющих шпалерную опору, побеги срезают на 25—30 см выше верхней проволоки.

● Побеги, предназначенные для укладки отводков, не чеканят.

ОБРЕЗКА ВИНОГРАДНЫХ КУСТОВ

● Для правильного проведения обрезки необходимо знать строение виноградного куста (рис. 4)

На рис. 5 показаны часто встречающиеся случаи обрезки:

— на сучке замещения развился один побег. Его подрезают на 3—4 глазка, а на плодоношение оставляют 1—2 лозы на отплодоносившей стрелке;

— на сучке замещения вырос один побег диаметром более 8 мм. На стрелке прирост слабый. В этом случае лозу на сучке замещения режут на оптимальную для сорта длину, стрелку удаляют;

— на рукаве отсутствовал сучок замещения. Плодовое звено формируется из лоз плодовой стрелки;

— на высокоштамбовых кордонных формировках неукрывной зоны обязательна короткая (на 2 глазка) обрезка рожков и сучков замещения в плодовом звене.

● Обрезка на сучки замещения позволяет постепенно наращивать возраст рукавов и препятствует быстрому их удлинению. При наличии в плодовом звене нескольких лоз каждая последующая должна быть обрезана на 2—3 глазка длиннее предыдущей.

● Чтобы уменьшить отрицательное воздействие хирургического вмешательства при обрезке, необходимо соблюдать следующие правила:

— все срезы располагать на одной стороне рукава или рожка;

— при полном удалении однолетних побегов, рукавов не оставлять пеньков, к оставляемой части лозы срез должен быть перпендикулярным;

— вырезать порослевые побеги и подвойную поросль следует, открывая подземный штамб куста;

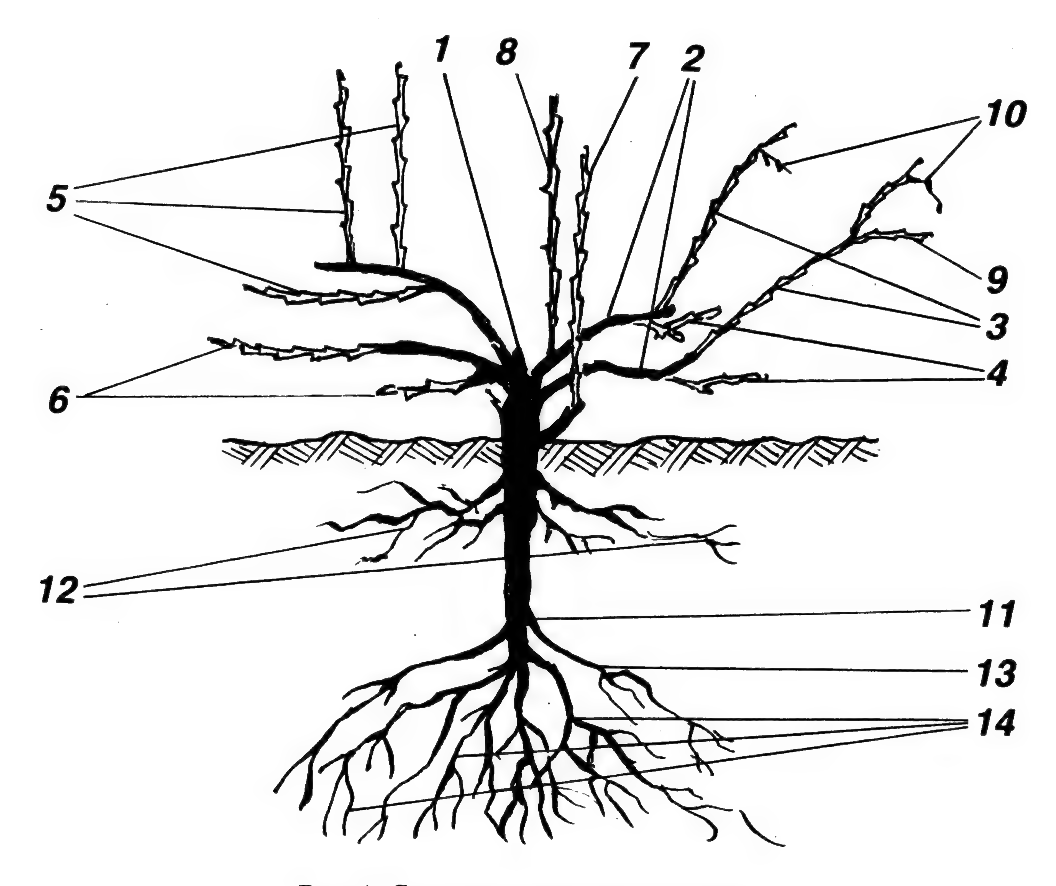


Рис. 4. Строение виноградного куста:

1 — голова куста; *2* — рукава; *3* — однолетняя лоза; *4* — сучки замещения; *5* — полудуги; *6* — плодовое звено; *7* — порослевой побег; *8* — волчковый побег; *9* — пасынок; *10* — усики; *11* — корнештамб; *12* — поверхностные корни, *13* — боковые корни; *14* — пяточные корни.

— секатор узким лезвием должен быть обращен к удаляемой части лозы;

— выше зимующего глазка на однолетних лозах оставляют после обрезки 0,5—1 см однолетней древесины.

● Для обрезки винограда необходимо пользоваться секаторами, ножовками. Секатор должен быть острым.

● В укрывной зоне к обрезке виноградных кустов можно приступать со второй половины сентября при наличии на растениях зеленых листьев.

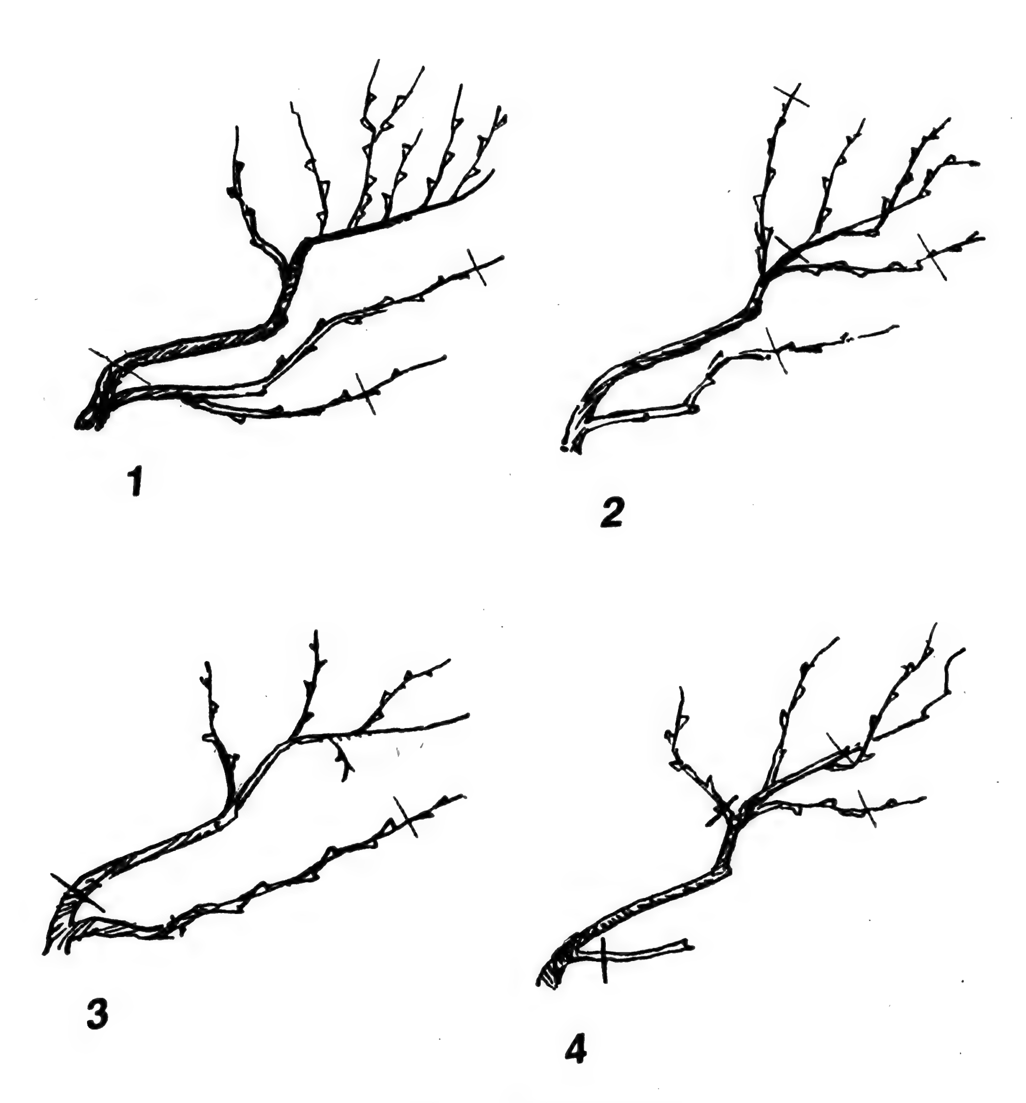


Рис. 5. Случаи обрезки:

1 — на сучке замещения развилось два побега. Нижний обрезается на 3—4 глазка, верхний — на 6—12 глазков. Отплодоносившая стрелка вырезается; *2* — на сучке замещения развился один побег. Обрезается на 3—4 глазка. На плодоношение оставляют лозы на отплодоносившей стрелке; *3* — на сучке развился сильный побег. На отплодоносившей стрелке слабый прирост. Побег на сучке обрезается на 6—12 глазков; *4* — на сучке не развился побег. Он удаляется.

● При понижении температуры до — 3...— 5 °C обрезка не производится из-за хрупкости лозы.

Ориентировочная длина обрезки плодовых лоз в укрывной зоне по сортам:

Шасла, Галан, Жемчуг Саба, Королева виноградников, Мускат кубанский, Молдова, Восторг, Кодрянка, Кардинал, Заладьендье, Авгалия, Сенсо и др., отличающиеся высокой плодоносностью нижних глазков,— до 6 глазков;

сорта со слабой плодоносностью нижних глазков — Каберне Совиньон, Таврида, Траминер, Агадаи, Тайфи розовый, Нимранг обрезают от 12 до 14 глазков;

однолетние лозы у сортов Италия, Карабурну, Мускат гамбургский, Алиготе, Молдова — от 8 до 10 глазков;

слабые побеги диаметром 5—6 мм — до 4—5 глазков.

БЕСЕДОЧНАЯ КУЛЬТУРА ВИНОГРАДА

● Для беседок, заплетения стен домов, заборов, балконов, лоджий зеленью в первую очередь рекомендуются сорта, обладающие устойчивостью к болезням и относительной — к морозам (Изабелла, Лидия, Саперави северный, Соперник, Русский ранний, Молдова, Заладьендье Декабрьский, Цветочный и др.).

● В беседочной культуре можно использовать сильнорослые среднеазиатские и европейские сорта разного срока созревания, но на зиму рукава и лозы должны быть сняты с опоры и укрыты (в укрывной зоне).

● Виноград не любит затенения. Поэтому под деревьями с густой кроной его сажать нельзя. По этой же причине непригодны для винограда северные стены домов.

● Сажать растения для беседок желательно осенью. Это обеспечивает более сильный рост корней в год посадки. Техника закладки не отличается от обычной рядовой. Расстояние между кустами соответствует выбранной формировке, силе роста сорта и колеблется в пределах 1,5—2,5 м.

● Ширина и длина беседок, галерей зависят от планировки приусадебных или дачных сооружений. При устройстве галерей высоту каркаса выдерживают до 3 м, ширину — 2—3 м. Промежуточные столбы устанавливают на расстоянии 4—5 м друг от друга. Проволоку натягивают: первый ярус на расстоянии 70 см от поверхности почвы, последующие — через 40—50 см. Для беседок опору устанавливают в соответствии с ее конфигурацией, размером и формой задуманного перекрытия.

● Для пристенной культуры натягивают шпалеру на стене. В стену вбивают костыли на расстоянии до 1 м с отверстиями в наружных концах для проволоки и натягивают ее горизонтально. Расстояние от проволоки до стены 20—30 см. Если строение деревянное или саманное, виноград следует высаживать, отступив от стены на 1,5 м.

ОБРАБОТКА ПОЧВЫ НА ВИНОГРАДНИКАХ

● В укрывной зоне перекопку междурядий сочетают с укрытием кустов земляным валом. Высота укрывного вала 15—20 см в южных и центральных районах страны, ближе к северу — 25—40 см.

Землю для укрытия берут, как правило, из середины междурядья.

● Весной кусты открывают, сбрасывая почву укрывного вала в разъемную борозду. К открытию кустов приступают после достаточного просыхания почвы и наступления устойчивого потепления, когда минует опасность возврата холодов, гололедицы, заморозков, учитывая многолетний ход метеорологических элементов и прогнозы погоды. Почву в рядах перекапывают на 25—30 см (штык лопаты). Весеннюю обработку почвы заканчивают до набухания глазков. При перекопке вокруг куста делают лунки глубиной 20—25 см, с тем чтобы вслед за перекопкой провести катаровку — удалить корни, образующиеся на верхних узлах корнештамба.

● В течение лета почву виноградника рыхлят мотыгой на глубину 5—10 см по мере появления сорняков или почвенной корки.

● Часто владельцы дачных или приусадебных участков, стремясь максимально использовать почву, высаживают в междурядьях виноградника различные овощные культуры или корнеплоды. Этого не нужно делать, почва должна «дышать».

● В середине междурядья виноградника можно высаживать лишь низкорослые культуры с коротким вегетационным периодом — редис, майскую редьку, лук на перо — одной-двумя строками. Убирать их надо до цветения винограда.

УДОБРЕНИЕ ВИНОГРАДА, ПОЛИВ, БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ, ХРАНЕНИЕ

● Основные виды удобрений при закладке виноградника: из органических — навоз, компосты; из минеральных — суперфосфат, калийная соль; из местных можно использовать древесную золу. Азотные удобрения — аммиачную селитру, сульфат-аммоний, мочевину, птичий помет и др. при закладке виноградника не применяют. Удобрения вносят на дно борозды.

● Эффективность удобрений значительно повышается при внесении их на фоне орошения или в растворенном виде.

● При достаточных количествах воды на участке целесообразно проведение подкормок перед цветением, после цветения и перед созреванием.

● Обязательным элементом системы удобрения виноградаря-любителя являются органические удобрения: навоз, компосты. Вносить их лучше с осени не менее 10—15 кг на куст в борозды или лунки на глубину 20—25 см. Лучше, если органические будут внесены в перепревшем виде, они окажут более эффективное действие. Вносить их следует один раз в 3 года.

● Влагозарядковые поливы, проводимые с осени или ранней весной нормой 100—150 л на 1 м^2, обеспечивают нормальное увлажнение почвы в весенний период и создают условия для одновременного распускания глазков, нормального роста и плодоношения винограда.

● На лозе винограда поселяются насекомые, клещи, микроскопические грибы — возбудители болезней, бактерии и вирусы. Наиболее распространены заболевания: милдью, оидиум, белая и серая гнили, антракноз, некрозы коры и древесины, бактериальный рак, вирусные болезни, вредители — филлоксера, листовертки, клещи, хрущи и скосари.

● Для защиты виноградников от милдью, антракноза, черной пятнистости разрешены к применению следующие препараты: 1—3 % бордосская жидкость, 0,4 % поликарбацин, 0,4 % полихом, 0,4 % хлорокись меди до 6 обработок каждым из перечисленных фунгицидов. Срок ожидания (т. е. последняя обработка перед съемом урожая) по бордосской жидкости — 25 дней, по остальным препаратам — 30 дней. В зависимости от восприимчивости сорта винограда к милдью, антракнозу и черной пятнистости за вегетацию проводится от 2 до 10 опрыскиваний. Желательно чередование вышеперечисленных препаратов.

● В борьбе с оидиумом в зависимости от восприимчивости сорта проводят 1—5 опрыскиваний, используя 0,5—1,0 % коллоидную жидкость и смачивающий порошок серы. Срок ожидания — 1 день.

● В борьбе с гроздевой листоверткой разрешены 0,1 % анометрин, 0,1 % ровикурт, 0,5 % килзар, 0,25 % пермитрин со сроком ожидания 25 дней; 0,7 % карбофос — срок ожидания 45 дней, 0,6 % бензофосфат — срок ожидания 60 дней; из биологических препаратов 0,8 % битоксибациллин, 0,5 % дендробациллин, 0,3 % лепидоцид — срок ожидания 5 дней. За вегетацию против гроздевой листовертки проводят 2—5 опрыскиваний. Каждый из перечисленных препаратов, кроме биологических, можно применить не более двух раз за вегетацию.

● В борьбе с паутинным клещом эффективны: карбофос, бензофосфат и сера.

● Для хранения винограда срезают грозди с хорошо освещенной части куста в средней зоне по вертикали шпалеры. Убирают виноград в сухую погоду: попадание на ягоды капель дождя или обильной росы отрицательно сказывается на хранении даже самых лежких сортов. Снятый виноград нельзя оставлять открытым под палящим солнцем — это снижает его лежкость.

- Поздние и среднепоздние сорта могут храниться до 3-х месяцев.

- Срезая гроздь с куста секатором, нужно второй рукой придерживать ее за гребненожку, не касаясь ягод.

- Для укладки в ящики отбирают только здоровые грозди. В подвешенном виде можно хранить грозди, у которых пораженные ягоды были удалены во время уборки с помощью ножниц.

- Собранный виноград помещают на хранение в сарай, неотапливаемую комнату дачного домика, на чердак или в подвал. Предварительно проводят необходимый текущий ремонт и побелку стен, потолка и пола помещения. При этом на 10 л раствора извести добавляют 100—150 г железного или медного купороса.

- В дверях или стене помещения должно быть отверстие для притока воздуха, с противоположной стороны — форточка или аналогичный проем, а в подвале — вытяжная труба.



РАЗМЕЩЕНИЕ КУЛЬТУР

● Прежде чем перекапывать огород, возьмите лист бумаги, карандаш и рулетку, тщательно измерьте участок, вычертите его план на бумаге и составьте проект гряд, определите чередование и размещение культур, поскольку это одно из основных условий успешного выращивания овощных, как, впрочем, и всех других однолетних культур.

● Чтобы облегчить планирование, напомним, что распространенные овощные растения относятся к одиннадцати ботаническим семействам:

пасленовые — томаты, перцы, баклажаны, физалис, картофель;

тыквенные — огурцы, тыквы, дыни, арбузы, кабачки, патиссоны, крукнеки, люффа;

зонтичные — морковь, петрушка, пастернак, сельдерей, укроп, фенхель, любисток, анис, кервель, кориандр, тмин;

крестоцветные — капуста, брюква, редис, репа, хрен, листовая горчица и др.;

бобовые — горох, фасоль, бобы, вигна, чечевица, чина, нут, соя, арахис;

лилейные — лук, чеснок, спаржа;

маревые — свекла, шпинат, мангольд, лебеда садовая;

гречишные — ревень, щавель;

сложноцветные — салат, артишок, цикорий, эстрагон, топинамбур;

злаковые — сахарная кукуруза;

губоцветные — мелисса лимонная, чабер, майоран, мята перечная, тимьян, розмарин, иссоп.

● С учетом требований к теплу овощные растения разделяются на пять групп.

1. Морозо- и зимостойкие многолетние растения (щавель, ревень, хрен, многолетние виды лука, чеснок) весной и осенью способны переносить заморозки в 8...10 °С.

2. Холодостойкие (двулетние капустные растения, корнеплоды, салат, шпинат, лук) могут длительное время переносить температуры — 2... — 1 °С, а в течение нескольких суток выносят заморозки до 3—5 °С. Оптимальная температура для них близка к 17—20 °С.

3. У полухолодостойких (картофеля) ботва гибнет при 0 °С, а рост и клубнеобразование лучше всего идут при температуре, близкой к оптимальной для холодостойких.

4. Требовательные к теплу растения — томаты, перец, баклажаны, огурцы, кабачки, патиссоны не переносят даже кратковременных заморозков. Оптимальная температура для них 20—30 °С. При температуре немного ниже 0 °С эти растения погибают.

5. У жаростойких растений (дыня, арбуз, тыква, кукуруза, фасоль) потребность в тепле примерно такая же, как и в предыдущей группе.

- Культуры одного и того же семейства не следует размещать рядом и одну после другой раньше, чем через 2—4 года, так как они поражаются одними и теми же болезнями и вредителями.

- Овощные культуры лучше всего размещать по предшественникам, указанным в таблице № 1, и с учетом соседства, указанного в таблице № 2.

Таблица 1.

Предшественники овощных культур

Культуры	Лучшие предшественники	Допустимые предшественники
Капуста	Картофель, огурцы, лук, горох	Томаты
Томаты, перец, баклажаны	Огурцы, лук, бобовые	Капуста
Огурцы	Горох, кукуруза, бобовые	Картофель и томаты
Лук	Картофель, томаты, горох и огурцы	Капуста и кукуруза
Столовая свекла и морковь	Огурцы, картофель, капуста, кабачки	Томаты, лук
Ранний картофель	Капуста, огурцы, лук, бобовые	Корнеплоды, лук, кукуруза

Таблица 2.

Соседство овощных культур

«Плюс» — обозначает хорошую совместимость.
«Ноль» — нормальную, «Минус» — растения несовместимы, их не стоит высаживать рядом, они будут угнетать друг друга

Культура	фасоль	горох	земляника	огурцы	картофель	чеснок	капуста	морковь	салат	лук-порей	редиска	свекла	ревень	сельдерей	шпинат	помидоры	лук-репка
Фасоль	•	0	0	+	+	—	+	0	+	—	+	+	+	+	0	+	—
Горох	—	•	0	0	—	—	+	+	0	—	+	0	0	0	0	—	0
Земляника	0	0	•	0	0	+	+	0	0	+	+	0	0	0	0	0	+
Огурцы	+	0	0	•	0	+	+	0	0	0	—	0	0	+	0	—	+
Картофель	0	—	0	0	•	+	0	0	0	0	0	0	0	0	+	—	0
Чеснок	—	—	+	+	0	•	—	+	0	0	0	0	0	0	0	+	0
Капуста	0	+	0	+	+	+	•	0	+	+	+	+	0	+	+	+	+
Морковь	0	0	+	0	0	0	+	•	0	0	+	+	0	0	0	+	+
Салат	0	0	0	0	0	0	+	0	•	0	+	+	+	0	0	+	0
Лук-порей	—	—	+	0	0	0	+	+	0	•	0	0	0	+	0	+	0
Редиска	+	0	+	0	0	0	+	+	+	0	•	0	0	0	+	+	—
Свекла	0	0	0	+	—	0	0	0	+	—	0	•	0	0	0	0	+

Культура	фасоль	горох	земляника	огурцы	картофель	чеснок	капуста	морковь	салат	лук-порей	редиска	свекла	ревень	сельдерей	шпинат	помидоры	лук-репка
Ревень	0	0	0	0	0	0	+	0	+	0	0	0	•	0	+	0	0
Сельдерей	+	0	0	+	—	0	+	0	0	+	0	0	0	•	0	+	0
Шпинат	0	0	0	0	+	+	+	0	0	0	+	0	+	0	•	+	0
Помидоры	0	—	0	—	—	+	+	0	+	+	+	0	0	+	+	•	0
Лук-репка	—	0	+	+	0	0	—	+	0	0	—	+	0	0	0	0	•

● На удобренных навозом площадях в первый год лучше посадить капусту, огурцы, салат, во второй — морковь, сельдерей, свеклу, хрен, лук, томаты, на третий — фасоль, горох.

● Рассадные культуры, а также теплолюбивые растения (бахчевые, тыква, фасоль), высаживаются и высеваются на постоянное место через 1—2 месяца после наступления теплой погоды. До их размещения на отведенной площади можно получить урожай ранних культур с коротким периодом вегетации: редис, салат, лук на перо и другие зеленые культуры.

● Уплотненные посевы дают возможность вырастить два урожая с одной площади при одновременном или с небольшим интервалом посеве или посадке нескольких культур.

● При повторных посевах получают два урожая. Весной высаживают культуру со сравнительно длинным периодом вегетации, а после ее уборки — культуры с относительно коротким вегетационным периодом.

ПОДЗИМНИЙ ПОСЕВ

● Хорошо удаются подзимние посевы моркови, петрушки, пастернака, укропа, свеклы, лука, салата, шпината, редиса, чеснока.

● Для подзимних посевов лучше всего выбрать участок с легкой песчаной почвой, защищенной от холодных ветров забором или стеной, с небольшим южным или юго-западным склоном. Нельзя эти посевы размещать на участках, затопляемых водой или с близким залеганием грунтовых вод.

● Срок посева семян под зиму надо выбрать так, чтобы они набухли, но не проросли, а поэтому сеять следует перед наступлением устойчивых холодов. Норму высева семян подзимних посевов увеличить на 10—15 %.

● Ранней весной посевы желательно накрывать пленкой (лучше переносным укрытием), после того как почва оттает — убрать мульчирующие материалы (листья, солому, ботву) и граблями слегка разрыхлить почву, но так, чтобы не вывернуть наверх семена.

ОБРАБОТКА ПОЧВЫ И УДОБРЕНИЯ

● Овощные растения требуют хорошо обработанной почвы. Обработка ее делится на подготовительную (осеннюю) и предпосевную (весеннюю). Осенняя перекопка называется основной обработкой почвы. Помните, чем раньше осенью вы перекопаете почву, тем лучше будут овощи.

● При осенней обработке все остатки растений должны быть глубоко заделаны в почву. Если почва на вашем участке солонцеватая и заплывает, по вскопанной поверхности разбросайте гипс.

● Весной, как только почва «созреет», ее следует обязательно заборонировать. Это предотвратит потерю столь необходимой для получения дружных всходов влаги. Другие обработки весной свести к минимуму, лишь на заплывающих тяжелых почвах можно допустить весеннюю перекопку.

● Овощные культуры выносят с урожаем из почвы большое количество питательных веществ. Чтобы ежегодно получать высокие урожаи, надо постоянно пополнять запас этих веществ в почве путем внесения удобрений.

Органические удобрения:

● **Навоз** — самое распространенное органическое удобрение. На тяжелых почвах его вносят по 30—35 кг на 10 $м^2$, на легких — 40—60. Если есть возможность вносить больше — дозы можно увеличить в обоих случаях в 2—3 раза. Свежий навоз применять нежелательно.

● **Перегной** — хорошо разложившийся навоз. Вносят его под культуры, которые не переносят свежего навоза, а также в теплицы, парники, при выращивании овощей в комнате. Нормы внесения на одну треть меньше, чем навоза.

● **Птичий помет** — очень богатое питательными элементами быстродействующее удобрение. Его применяют на любых почвах и под все культуры, преимущественно для подкормок. Неумелое использование этого, очень концентрированного удобрения может привести к «ожогу» растений. Из птичьего помета следует готовить болтушку. В посуду на одну треть ее объема положить помет, налить воды и периодически тщательно перемешивать. Через двое-трое суток разбавить полученную массу в 3—4 раза водой и вносить в междурядья в расчете примерно 8—10 кг на 10 $м^2$ с обязательным последующим поливом из шланга или дождевалки, чтобы смыть остатки удобрения с растений и еще больше снизить его концентрацию в почве.

В зимнее время помет можно компостировать вместе с навозом, но лучше сушить и держать для подкормок.

● **Торф** используют после компостирования в течение года с навозом и птичьим пометом, добавляя для снижения кислотности на 100 кг торфа 2—3 кг извести или 3—4 кг древесной золы. Через 1,5—3 месяца кучу перелопачивают. При этом хорошо поливать кучу навозной жижей.

● **Компост** — хорошее дешевое органическое удобрение из многих отходов. Для этого используют листья, кухонные отходы, гнилую солому, сажу, сорняки (без семян), фекалии. Желательно хотя бы немного для разогрева добавлять в кучу навоз от любых животных.

Для закладки компостов пригодны любые неудобные для размещения растений затененные места под забором, возле строений, лучше с северной стороны. Площадку надо тщательно выровнять и обнести валиком высотой 25—30 см, чтобы под компостную кучу не затекала вода. Ширина кучи внизу 2 м, высота 1—1,5 м. В ее основание кладут слой соломы, торфа или другого влагоемкого материала. На него слоями по мере накопления укладывают листья, сорняки, кухонные отбросы. Верх компостной кучи устраивают так, чтобы края были выше середины. Благодаря этому дождевая вода и выливаемые жидкости задерживаются на поверхности кучи и медленно впитываются в нее. Не реже чем раз в неделю кучу увлажняют водой, а если есть возможность — навозной жижей. Два-три раза в год кучу следует тщательно перелопачивать, делая это так, чтобы внутренние слои ее попали наружу, а наружные — внутрь.

● **Листовую землю** готовят из опавших листьев деревьев (не рекомендуется брать только листья дуба), укладывая в яму или штабель. Весной и летом регулярно увлажняют их водой и 2—3 раза перелопачивают. Желательно хоть один раз полить массу навозной жижей или раствором удобрений. Через 1—2 года листовой перегной готов к внесению.

● **Ил** (сапропель) из рек, прудов, озер и других пресных водоемов — хорошее полное органическое удобрение. Его вносят в почву в основном в осенний период.

● **Фекалии** можно также использовать в качестве удобрений после специальной подготовки. Для этого их компостируют в яме, перекладывая рыхлым сухим материалом (соломой, листьями, торфом). При разложении этих материалов выделяется много тепла, температура в яме поднимается до 60—70 °C, при которой гибнут болезнетворные начала, и в первую очередь яйца гельминтов (глистов). Яму сверху необходимо закрыть старой пленкой, обсыпать почвой, что устраняет запах, в солнечные дни способствует повышению температуры разлагающейся массы.

Закладывать фекалии в яму следует летом, компост выдерживать не менее года и вносить его только осенью перед перекопкой почвы.

● **Минеральные удобрения (туки)** — это изготовленные промышленностью искусственные удобрения, которые бывают азотные, фосфорные и калийные, а также сложные. В состав последних входят все три элемента, а зачастую к ним еще добавляют и микроэлементы. Как ими пользоваться, сообщается на упаковке.

● Для восстановления почвенного плодородия участок следует периодически удобрять хорошим перегноем. Ни в коем случае для борьбы с вредителями и болезнями здесь не использовать ядохимикаты.

● Чтобы получить хороший урожай овощных культур, на каждые 10 $м^2$ огорода необходимо заготовить примерно такое количество удобре-

ний, кг: навоза — 40—60; перегноя — 30—40; птичьего помета — 4—6; фекалий — 15—30; золы 1—2; аммиачной селитры — 2—3; суперфосфата — 3—5; калийной соли (40 %) — 1,5—3.

ЗАПОМНИТЕ:

— Нельзя компостировать растительные остатки, зараженные болезнями.

— Сорняки с семенами следует компостировать отдельно, перекладывая кучу в течение лета 4—5 раз, чтобы уничтожить проросшие семена.

— Закладывать компостные кучи лучше всего в июне — июле.

— Для затенения компостной кучи на расстоянии 40—60 см от нее высаживать высокостебельные растения (подсолнечник, сорго, кукурузу) или растения с большими листьями (тыкву, кабачки).

— В песчаную почву минеральные удобрения рекомендуется вносить мелкими дозами, но часто.

— Заболоченные почвы улучшают путем закатывания дренажных труб на глубину 80 см или вырывают открытые канавки, сведя их в небольшое озерцо.

— Чтобы на протяжении лет не допустить почвенной усталости, участок целесообразно разделить на две части — в одной выращивать овощи, цветы, в другой разбить ягодники и посадить деревья. Ягодники и овощные посадки через ряд лет можно чередовать, а на месте старых деревьев не спешите сажать новые.

— От большой массы сорняков избавляются, как правило, при разрыхлении почвы при первой прополке, вырывая их с корнями.

— Коровий, лошадиный навоз желательно вносить в почву 1 раз в 2 года. Это лучшие из органических удобрений.

— Птичий помет чаще используется для подкормки растений. Его сперва разводят в воде 1 : 2, заквашивают на 10—14 дней, затем смесь снова разводят в пропорции 1 : 10.

— Для быстрейшего разложения компостных удобрений добавляется молотый известняк (1 $м^3$ компоста — 10 кг известняка).

— Растертая яичная скорлупа — ценное удобрение для всех овощных культур. В нем 94 % углекислого кальция, 1,7 % фосфора, 1,3 % магния и свыше 3 % органических веществ. Поскольку удобрение богато кальцием, оно эффективно на грунтах с кислой реакцией.

ПОЛИВ

● Очень требовательны к влажности почвы капуста всех видов, редис, редька, салат, шпинат, укроп, сельдерей, зеленый лук. Это объясняется тем, что при слаборазвитой корневой системе они имеют большой листовой аппарат. Для получения высокого урожая поливать эти культуры следует небольшими нормами — 350—500 л на 10 $м^2$, но часто — через 4—6 дней.

● Овощные растения второй группы — огурец, лук, чеснок, баклажаны, перец, томаты — требовательны к влаге, но расходуют ее экономно. Поливать эти растения надо через 6—7 дней небольшими нормами — 400—500 л на 10 $м^2$.

● Растения третьей группы (столовая свекла, морковь, кабачки, картофель, фасоль, спаржа, ревень, хрен) довольствуются умеренной влажностью. Поливать их можно через 10—15 дней из расчета 700—800 л на 10 м^2.

● Четвертая группа растений (арбузы, дыни, тыква) ограничиваются небольшой влажностью, и поливать их можно через 15—18 дней большими нормами — 800—900 л на 10 м^2.

● При наличии водонапорной сети на любительском огороде можно осуществлять полив из резиновых или изготовленных из синтетических материалов шлангов, приделав на конце расплюснутый кусок трубы. Поставив это приспособление под определенным углом и прикрепив к палке, можно добиться большого распыления.

● Дождевая и снеговая вода — самая лучшая для полива.

● Развитие овощей ускоряется, если поливать их прогретой на солнце водой. На огороде следует иметь емкость, в которой в течение дня вода будет нагреваться.

● Нельзя часто поливать растения маленькими нормами, так как вода испаряется с поверхности, не поступая к корням. Образуется почвенная корка, ухудшаются воздухообмен и условия жизни растений. Возможно засоление участка.

● Если почва сильно пересохла, ее следует сначала слегка взбрызнуть водой, а затем поливать полной нормой.

● После полива почву желательно замульчировать перегноем или взрыхлить после подсыхания.

● Чтобы при перемещении шланга не ломались растения, по углам участка закопайте бутылки, колья, катушки, а чтобы шланг было удобно перебросить через грядку, установите несколько рогулек.

● При недостатке воды для ее экономного расходования железным прутом сечением 2—3 см проделайте в почве отверстия глубиной 30—50 см, отступив от растений на 10—15 см, и залейте в них воду. Этим улучшите воздухообмен и экономно израсходуете воду, так как она вся попадет к корням.

ПОДГОТОВКА СЕМЯН К ПОСЕВУ

● Не приобретайте семена у случайных, незнакомых людей, особенно на рынке. Эти семена, как правило, не сортовые, низких репродукций, часто с примесями не только других сортов, но и других видов растений. Пользуйтесь услугами магазинов «Сортсемовощ».

● Хороший огородник стремится вырастить свои семена.

● Несколько общих советов по выращиванию семян:

— для их получения отбирают типичные для сорта растения или плоды, у которых нет признаков заболевания и которые заметно выделяются в формировании большего урожая, желательно раннего.

— собирать семена следует лишь от вызревших плодов или растений, желательно их дозаривать вместе с плодами или растениями и ни в коем случае не сушить невызревшие, сырые семена на печи, радиаторе отопления при температуре выше 35—40 °С, не следует раскладывать семена во время сушки толстым слоем.

● Хранить доведенные до посевных кондиций семена следует в сухом, отапливаемом, хорошо проветриваемом помещении при температуре 7—10 °С, а семена арбузов, дынь, огурцов и других тыквенных — при 15 ° тепла.

● Чтобы не перемешать сорта, хранить их лучше в матерчатых или в крайнем случае бумажных мешочках, положив в них записку с указанием культуры, сорта, года, места получения семян, их всхожести. Нельзя хранить семена в полиэтиленовых пакетах, так как они могут потерять всхожесть.

● О качестве посевного материала в некоторой степени можно судить по внешним признакам. Прежде всего, семена должны быть гладкими. Исключение составляют некоторые сорта гороха, которые имеют сморщенные семена.

● Окраска также может указывать на возраст семян: у спелых и свежих она яркая, а у старых — полинялая. Например, свежие семена капусты сине-черного цвета, а старые или подмоченные имеют линялую окраску. Свежие семена огурцов — белые, а старые — серые.

● Запах характерен для посевного материала сельдерея, петрушки, моркови, укропа, аниса, тмина, пастернака, майорана и др. По мере старения они этот запах теряют.

● Всхожесть — это процент жизнеспособных семян. Так как всхожесть семян большинства овощных культур быстро теряется, их необходимо перед посевом обязательно проверить:

— разложить их ровным слоем между листами промокательной бумаги, марли или какого-либо другого материала в мелкой тарелке, блюдце и прочей посуде. Затем семена увлажняют и держат при температуре 16—20 °, периодически добавляя воду.

● Подсчитав число проросших семян на 100 штук, можно установить процент всхожести.

● Если всхожесть семян 40 %, норма высева должна быть вдвое выше; чем при 100 %-ной всхожести, а если 10 % — сеять такие семена нет смысла.

● Семена большинства овощных (кроме огурцов) хорошо прорастают и дают высокий урожай только в течение первого года, и поэтому нельзя

приобретать их в запас. Пользоваться нужно свежеубранными (в предыдущий год) семенами.

● Проверив качество семян, необходимо позаботиться о подготовке к посеву, в частности о калибровке.

● В домашних условиях для калибровки достаточно 1 л 3 или 5 % раствора кухонной соли. (30 или 50 г соли на 1 л воды). В полученный раствор высыпать семена, перемешать, оставить на несколько минут. Для посева использовать утонувшие семена, те, что всплывут наверх,— выбросьте. Семена для посева промыть чистой водой, оставить для набухания.

● Для дезинфекции семена капусты достаточно прогреть в горячей воде при 50—60 ° в течение 20 мин., огурцов — в воде такой же температуры — 2 ч., а фасоли — 6 ч. Лук-севок, пораженный ложномучнистой росой, перед посадкой надежно обеззараживается на печке при температуре 40 ° в течение 8—10 ч.

● Хорошие результаты дает протравление семян в 1 %-ном растворе марганцевокислого калия. Можно также обработать семена раствором формалина.

● Семена крестоцветных (репа, редька, редис) против истребления растений земляной блохой накануне высева на ночь погружают в крепко соленую воду. Утром соленый раствор сливают, семена промывают в чистой воде, затем высевают.

● Намоченные семена прорастают раньше сухих на 4—7 суток, что ускоряет созревание овощей и повышает общий урожай. Рекомендуется намачивать семена в снеговой воде, согретой до 15—20 °, которая значительно ускоряет их прорастание по сравнению с замачиванием в колодезной. Если снега нет, можно снять «шубу» с холодильника. Семена увлажнять по мере впитывания воды.

● Продолжительность намачивания семян моркови, томатов, лука, петрушки, свеклы — до двух суток; огурцов, кабачков, капусты, салата, редиса, арбузов, дынь — 8—12 ч; гороха и фасоли — до 2 ч.

● Семена лука-чернушки перед посевом желательно в течение 8 ч намачивать в воде с температурой 40 °, периодически добавляя горячую воду.

● Проращивание проводят после намачивания. Для этого семена в помещении с температурой 15—20 ° расстилают тонким слоем. Высевать нужно после того, как наклюнется 3—5 % семян.

● Имейте в виду, что пророщенные семена нужно сеять только во влажную почву: если она сухая — полейте.

● Прогревают главным образом семена тыквенных, но хорошие результаты дает прогревание семян и других культур. Для этого их держат

при температуре 60 ° в сушильном шкафу, термостате, сушилке, печке, на плите. В домашних условиях проще всего семена в небольших марлевых мешочках повесить возле отопительных батарей, печки или в комнате с температурой не менее 20—25 ° за полтора-два месяца до посева.

● Хорошие результаты дает намачивание семян в течение 12—24 ч в воде комнатной температуры в одном из следующих растворов, г/л: пищевая сода — 5, марганцевокислый калий — 0,5—1, метиленовая синь (синька) — 0,3—0,5, борная кислота — 0,1—0,3. Можно применять также 0,1 %-й раствор йода, бора или уксуса, в которых семена вымачивают в течение суток.

● Положительное влияние оказывает на семена намачивание в наполовину разбавленном водой соке алоэ в течение 6 ч при температуре 20—22 ° тепла.

● Закалка семян теплолюбивых культур (огурцов, томатов) путем обработки низкими температурами делает их более устойчивыми против заморозков. Самый простой способ закалки — кратковременное промораживание набухших семян при температуре 1—3 ° ниже нуля в течение 2—3 суток.

КАК ГОТОВИТЬ РАССАДУ

● Овощевод-любитель небольшое количество рассады может вырастить в комнате, используя ящики, питательные горшочки, бумажные, пленочные стаканчики и другие, заблаговременно заготовленные приспособления.

● Прежде чем приступить к этому, необходимо определить потребность в рассаде, исходя из ранее намеченного плана выращивания культур. Для сведения следует иметь в виду, что на 10 $м^2$ высаживают: капусты ранней белокочанной и цветной — 50 растений, средней — 30, поздней — 20; томатов — высокорослых — 20, низкорослых сортов — 40; под пленкой — 80; огурцов — 100; кабачков и патиссонов — 20.

● Часть растений после пересадки погибает, и поэтому нужно вырастить на 15—20 % больше рассады, чем рассчитано.

● Рассаду для возделывания овощных культур в различных укрытиях выращивают в основном в комнате, теплых парниках или теплицах. Ее возраст для огурцов 25—30 дней, для томатов, перцев и баклажанов — 50—60.

● Рассаду поздней капусты, томатов массовых сроков посадки и других культур для открытого грунта можно выращивать и в солнечных рассадниках или просто на грядках.

Основные сведения о сроках выращивания и высадки рассады приводятся в таблице № 3.

● Подготовка семян к посеву — обязательное условие получения крепкой рассады.

● Семена томатов продержать 10 мин. в растворе марганцевокислого калия (1 г на полстакана воды) и промыть чистой водой. Для закалки после промывки их следует оставить влажными при температуре 20—25 ° тепла до полного набухания, а затем двое-трое суток держать в холодильнике или на льду при температуре 1—3 ° ниже нуля.

● Семена огурцов перед посевом готовят аналогичным способом. Но для усиления образования женских цветков и завязей вместо закалки их нужно в течение трех часов прогревать при 60 °. Огурцы плохо переносят пересадку, и рассаду их лучше всего выращивать в стаканчиках или горшочках, высевая по 2—3 семечка в каждый.

● Капуста часто поражается бактериозом, сухой гнилью, черной пятнистостью и ложномучнистой росой. Возбудители этих болезней переносятся с семенами, и для борьбы с ними эффективна термическая дезинфекция — прогревание семян. Для этого их на 20 мин. погружают в воду, нагретую до 50 °. Чтобы температура поддерживалась на этом уровне, в посуду время от времени подливают горячую воду. После этого семена охлаждают, опустив на 2—3 мин. в холодную воду.

● Семена сельдерея для повышения всхожести перед высевом промывают теплой водой и после посева до прорастания землей не засыпают.

● При выращивании рассады в комнате семена сначала высевают в ящики высотой 10—12 см и шириной 25—30 см.

● Выращенные сеянцы пикируют в фазе первого настоящего листа в горшочки и стаканчики, установленные в ящики, на дно которых насыпана земля слоем 2—3 см. Все промежутки между стаканчиками также заполняют почвой, чтобы они не пересыхали. Стаканчики заполняют землей не до краев, оставляя 2—3 см, чтобы можно было делать подсыпку.

● Закалку рассады проводят, как только температура на улице поднимется выше 10 ° тепла. Вначале рассаду выносят из комнаты в полдень, затем утром — с 9 до 4—5 дня, постепенно отодвигая время заноса ближе к вечеру. Не позже чем за 3—4 дня до высадки в грунт, а если позволяет погода, то и раньше, рассаду оставляют открытой днем и ночью.

● Подкармливают рассаду за время выращивания два раза. Для подкормки томатов в 10 л воды растворите по 20 г аммиачной селитры и хлористого калия и 30 г суперфосфата. Стакан раствора расходуйте на два растения.

● Огурцы подкармливают разбавленным водой в соотношении 1 : 8 коровяком или куриным пометом — 1 : 12. Первую подкормку проводят через две недели после появления всходов, вторую — перед высадкой в грунт. При второй подкормке добавляют на 10 л болтушки коровяка по 15 г аммиачной селитры и хлористого калия и 20 г суперфосфата.

Таблица 3.

Сроки выращивания и высадки рассады овощных культур на юго-востоке Украины

Культура	Возраст рассады в днях	Посев семян		Сроки высадки рассады
		Срок	Место	
Капуста ранняя (белокочанная, цветная)	55—65	1—10.II	Теплый парник, комната, теплица	25.III—5.IV
Капуста средняя	35—40	15—20.III	Солнечный парник или рассадник	20—30.IV
Капуста поздняя	35—40	15—20.IV	Утепленные или открытые гряды	25—31.V
Томаты, перец и баклажаны ранние	60—65	10—15.II	Теплый парник, комната, теплица	15—20.V
Томаты, баклажаны, перец массовых сроков	55—60	10—20.III	Теплый и солнечный парник, комната, теплица, рассадники	10—20.IV
Огурцы, кабачки, патиссоны	25—30	20—25.III	Солнечные парники и рассадники	25—30.IV
Арбузы и дыни	25—30	20—25.III	Солнечные парники и рассадники	25—30.IV
Сельдерей	70—80	20.II—1.III	Теплый парник, комната, теплица	1—10.V
Лук полуострый и сладкий из семян	55—60	30—31.I	Теплый парник	30—31.III

На северо-востоке Украины сроки сдвигаются на 10—20 дней позже в зависимости от погоды.

● Отбор выращенной рассады дает возможность высадить самые здоровые растения, которые, естественно, будут и самыми продуктивными.

При этом выбраковывают поврежденные, больные, недоразвитые, оставив только здоровые, приземистые, невытянувшиеся сеянцы с хорошо развитыми мочковатыми корнями и определенным количеством листьев. Капуста белокочанная должна иметь 4—5 листьев, брюссельская и цветная — 3—4, томаты — 7—10, огурцы и кабачки — 3—4, сельдерей, баклажаны и перец — 4—5.

● Переросшая рассада с большим количеством листьев, особенно вытянувшаяся, долго не приживается, вследствие этого задерживается созревание и снижается урожай.

ВЫРАЩИВАНИЕ ОВОЩЕЙ В ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ

КАПУСТА

● **Капуста белокочанная.** Эта культура высоко ценится за лечебные, диетические свойства. Она применяется при нарушениях пищеварения, болезнях печени, лечении ожогов, нагноившихся ран. Капусту лучше употреблять свежей, но весьма полезна она и в квашеном виде.

Капуста белокочанная — влаголюбивое растение, чувствительна к удобрениям навозом.

Белокочанная капуста по срокам созревания подразделяется на раннюю, среднюю и позднюю. Все виды капусты выращивают преимущественно из рассады.

Рассаду ранней капусты (сорта — Номер первый, Дитмарская ранняя, Июньская, Летняя-103) лучше выращивать в горшках в теплом парнике, комнате или теплице, высевая семена в конце января — начале февраля. Возраст ее должен быть к моменту высадки не менее 55—65 дней. Высаживать ее в грунт следует как можно раньше. Чтобы весной удобно было высаживать, на участке с осени следует нарезать борозды или лунки с расстоянием между рядами и в рядах 45—50 см (на 10 м^2 размещается 45—50 растений). Как только растает почва, горшки с растениями разложить в нарезанные борозды и присыпать почвой.

Высаженные рано растения дают самую раннюю продукцию. Однако следует иметь в виду, что из-за холода растения ранней капусты могут идти в стрелку («цветуха»), не формируя кочана. Поэтому часть рассады следует высаживать после того, как установится теплая погода.

Рассаду средней капусты (Слава 1305, Слава грибовская 231, Белорусская 455) можно получать в солнечных парниках или теплицах, высевая семена во второй — третьей декаде марта. В открытый грунт рассаду высаживают в возрасте 45 дней с междурядьями 50—60 см, размещая по 28—30 растений на 10 м^2.

Позднюю капусту (Амагер 611, Брауншвейгская 423, Подарок, Харьковская зимняя) высаживают в грунт с расстоянием между рядами и в рядах 60—70 см в конце мая — начале июня. Позднюю капусту на тщательно

обработанном и чистом от сорняков участке можно возделывать и посевом семян в грунт, заделывая их на глубину 2—3 см по 6—7 штук в лунку с последующей прорывкой, оставляя в ряду растения на расстоянии 50—70 см.

Уход за капустой заключается в систематических поливах.

Раннюю капусту поливают 6—8, а позднюю — 10—12 раз, затрачивая 500—600 л воды на 10 $м^2$. Больше всего капуста нуждается в воде в период образования кочана. Очень важно проводить глубокие рыхления после каждого полива и дождя.

Подкормки — довольно действенное средство повышения урожайности капусты. Первую подкормку дают через 10—12 дней после высадки рассады раствором навозной жижи, разбавленной 4—5 частями воды (ведро раствора на 10 растений); вторую подкормку — в начале завязывания кочанов тем же раствором, добавляя на ведро 30—40 г золы и расходуя его на 5 растений; через 20—25 дней проводится третья подкормка таким же раствором и в той же дозировке. Чтобы растения образовали дополнительные корни и были более устойчивы, капусту, если она выращивается на орошении, можно подокучить. За 15—20 дней до созревания поливы следует прекратить, чтобы не было растрескивания кочанов.

Белокочанная капуста без вреда переносит заморозки, но предназначенные для хранения кочаны необходимо убрать до их наступления. При этом отбирают наиболее плотные кочаны, оставляя у них два зеленых кроющих листа и кочерыгу длиной 2—4 см.

● **Краснокочанная капуста.** Она имеет красно-фиолетовую, иногда с пурпурным оттенком окраску листьев и кочанов. Последние несколько мельче, чем у белокочанной, хорошо хранятся зимой и поэтому считаются ценным зимним салатным продуктом. (Каменная головка 447, Гако 74).

По сравнению с белокочанной в этой капусте содержится больше сахаров (до 6,5 %), но особенно много витаминов А, С, В и B_2. В пищу употребляется преимущественно в свежем виде (для салатов), а также в маринованном и тушеном.

Агротехника краснокочанной капусты такая же, как и белокочанной.

● **Брюссельская капуста** имеет небольшие кочанчики величиной от грецкого ореха до куриного яйца, которые образуются в пазухах листьев, расположенных на высоком стебле. Эти кочанчики нежнее белокочанной капусты, содержат большое количество минеральных солей, белков, витаминов С и РР.

На любительском огороде советуем выращивать ее с огурцами, используя как кулисную культуру. Отличается длительным периодом роста, и выращивать ее нужно из рассады.

Когда в пазухах листьев начинают образовываться кочанчики, надламывают или прищипывают верхушку стебля. Этот прием задерживает дальнейший рост стебля и ускоряет созревание кочанчиков.

Для зимнего потребления растения вырывают с корнем, обрезают боковые листья и прикапывают в парниках или в погребе, поддерживая там температуру около 0 ° (Сорт Геркулес 1342).

● **Цветная капуста** (Снежинка, Скороспелка, Ранняя грибовская, Отечественная) — однолетнее растение. В пищу используют головки —

скученные цветоносные побеги, число которых превышает иногда две тысячи. Это ценнейший питательный продукт со сравнительно высоким содержанием сухих веществ и высокоусвояемых белков.

Чтобы иметь ранний урожай, рассаду готовят примерно так же, как и для ранней белокочанной капусты. Ее возраст перед высадкой 50—55 дней. Для получения продукции в июле — августе высевают семена в теплые рассадники или на гряды в несколько сроков. Высоко ценится цветная капуста в поздне-осенние месяцы. Чтобы иметь ее в это время, к выращиванию рассады приступают в начале июня, высаживают ее в грунт в июле.

Схема посадки: междурядья 50—60 см, а в ряду 35—40 см.

Чтобы получить высокий урожай с хорошими вкусовыми качествами, цветную капусту следует 2—3 раза подкормить примерно такими же дозами, как и белокочанную.

Растения всех видов капусты хорошо отзываются на окучивание: благодаря ему появляются дополнительные корни и улучшаются условия питания.

Нельзя высаживать капусту и другие крестоцветные (редис, редька) на одном и том же месте раньше чем через 2—3 года.

При выращивании капусты из семян советуем примешивать к капустным семенам семена сурепки, репы, рапса. При этом уменьшается расход семян капусты и она меньше поражается крестоцветными блошками, которые охотнее идут на эти растения, чем на капусту. При последней прорывке растения «защитники» удалите.

Если между узкими грядками огурцов посадить капусту, то в ней можно вырастить огурец-сюрприз, сохраняющийся свежим всю зиму.

Когда на плетях завязываются плоды, капуста тоже начинает образовывать головки. Выбрав огурчик с крепким стебельком, вложите его в середину кочана. Теперь они будут расти вместе. Осенью капусту выкопайте с корнем и подвесьте кочан. Перед праздником разрежьте осторожно кочан и в середине обнаружите сочный хрустящий огурчик.

Гусеницы капустницы и сами бабочки не выносят сильного запаха укропа. Поэтому на грядке с капустой желательно посеять укроп.

ТОМАТЫ

Рассаду томатов высаживают в грунт, когда минует угроза весенних заморозков. Для ранних томатов срок высадки — начало мая, для среднепоздних сортов — конец мая.

Ранние томаты размещают с междурядьями 50—60 см и расстоянием в рядах 30—35 см; для среднепоздних расстояние между рядами и в рядах увеличивается на 10—15 см.

В лунки рассаду следует высаживать на 2—3 см глубже, чем она росла до высадки в грунт.

Перед посадкой лунки поливают в расчете ведро воды на 8—10 лунок. Если есть возможность, делают не лунки, а борозды, которые наполняют водой. После посадки растения еще раз поливают и почву вокруг них засыпают перегноем или сухой землей. Через 2—3 дня рассаду опять поливают и делают подсадку вместо неприжившихся растений.

Дальнейший уход состоит из рыхлений почвы, прополки сорняков, подкормок и поливов.

Поливать томаты лучше по бороздам нормой 450—500 л из расчета на 10 м^2 через 7—9 дней, начиная с периода массового цветения и до конца вегетации.

Чтобы усилить образование плодов и ускорить их созревание, на ранних сортах томатов удаляйте пасынки — молодые побеги, образующиеся в пазухах листьев.

Внимания огородников заслуживают крупноплодные сорта томатов Гигант и Корнеевские. Особенность их агротехники заключается в том, что из-за высокорослости кустов растения требуют подвязки к шестам высотой 2—4 м. Высаживают эти томаты с междурядьями 90—100 см. При пасынковании оставляют основной стебель и 2—3 боковых побега с цветочной кистью.

Можно применять «шатровый способ» выращивания высокорослых томатов. При этом способе четыре ближайших растения в ленте свободно связывают вместе у верхушек шпагатом.

Существует безрассадный способ выращивания томатов. Для этого в ранние сроки на хорошо подготовленной и чистой от сорняков гряде высейте семена на глубину 3—4 см. Лучше всего заделать их с семенами «маячных» культур (редис, салат и другие); они рано взойдут и обозначат рядки, что позволит сразу же прорыхлить грядку. Первую прорывку сделайте при образовании у томатов 2—3-го настоящих листа, а окончательную — при наличии пяти-шести, оставляя растения через 35—40 см. Дальнейший уход такой же, как и за рассадными растениями.

Если у вас вытянулась рассада, при высадке постарайтесь ее посадить как можно глубже, или, что еще лучше, практикуйте посадку в наклон. Для этого сделайте бороздки глубиной 12—15 см, налейте в них воду и, когда она впитается, растения уложите в бороздки так, чтобы верхушка одного растения находилась на расстоянии 30—35 см от верхушки соседнего по ряду растения. Корень и стебель на половину всей его длины засыпьте землей. Чтобы стебель не поднялся, его перед засыпкой следует пришпилить рогулькой. Зарытая в землю часть стебля образует дополнительные корни, что улучшает питание растений.

Можно практиковать посадку томатов разрезанными пополам растениями. При этом из нижней части образуются продуктивные побеги, а верхняя часть при хорошей влажности почвы укореняется. Получается вдвое больше растений, чем было рассады. Из великовозрастной рассады ранних сортов для размножения можно брать пасынки, которые при хорошем уходе дают полноценные продуктивные растения.

Томаты можно выращивать на шпалере подобно винограду.

Чтобы ускорить дозревание плодов на кусте, применяйте прорезание стеблей. Для этого вблизи корневой шейки растения сделайте сквозную щель длиной 7—10 см и в расщеп вставьте деревянную шпильку толщиной 4—5 мм.

Ускоряет созревание плодов кольцевание растений тонкой медной проволокой на высоте 2,5—3 см от поверхности почвы.

Свежие томаты дольше сохраняются, если их убрать утром и уложить в один ряд плодоножкой вверх.

Пасынки томатов с бутонами можно использовать для выращивания урожая. Чтобы пасынки укоренились, высадите их в полиэтиленовые горшочки (жесткие банки с разрезом), а позднее перенесите на постоянное место. Практика показала, что томаты, полученные из пасынков, догоняют материнские растения и дают урожай всего на 5—7 дней позднее.

Высокорослые лиановидные томаты Де-Барао дают красивые и вкусные плоды. Их также можно использовать для озеленения заборов, стен, садовых беседок, арок. Уход за этими декоративными гигантами примерно такой же, как и за обыкновенными томатами.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ СОРТА ТОМАТОВ

Скороспелые сорта:

Талалихин-186. Плоды средней величины — (60—80 г), ребристые у основания. Куст средний раскидистый. Урожайность 2—2,5 кг с 1 $м^2$. Хорошо переносит низкие температуры. Используется для салата.

Агата. Салатного назначения. Созревает на 3—5 дней позже сорта «Талалихин-186», плоды от 80 до 100 г плоскоокруглые. Урожайность 3—3,5 кг с 1 $м^2$.

Среднеспелые сорта:

Глория. Плоды (70—80 г) красивой, округлой и овально-округлой формы, красные гладкие. Отличается высокими вкусовыми качествами в свежем виде и в засоле. Урожайность 2—5,5 кг с 1 $м^2$.

Подарок-105. Рекомендуется для употребления в свежем виде, а также для переработки на томат-пюре и соки. Плоды среднего и крупного размера (70—110 г), округлые, гладкие, красные, высоких вкусовых качеств. Куст мощный. Урожайность 2,2—6 кг с 1 $м^2$.

Факел. Плоды округлой формы (70—90 г), красные гладкие. Куст обыкновенный, среднерослый, среднеоблиственный. Урожайность 3,6—7,1 кг с 1 $м^2$.

Среднепоздние сорта:

Волгоградский-5/95. Плоды крупные и средней величины, плоскоокруглой формы, гладкие, иногда со слабой ребристостью у плодоножки, красные, транспортабельные, средних вкусовых качеств. Пригоден для редких сборов (через 10—15 дней). Куст мощный. Урожайность 3—6,5 кг с 1 $м^2$.

Новинка Кубани. Плоды округлой формы (80—110 г), красные, с гладкой поверхностью. Лежкие, транспортабельные, устойчивы к растрескиванию. Вкусовые качества свежих плодов высокие. Пригоден для цельноплодного консервирования. Куст среднего размера. Урожайность 3,6—7,3 кг с 1 $м^2$.

Титан. Пригоден для потребления в свежем виде и для переработки на томатный сок и пасту. Плод красный, округлый, гладкий, транспортабельный, лежкий, масса 77—110 г, содержит в соке 5,0 % сухого вещества. Растение средневетвистое.

Новинка Приднестровья. Основное назначение — цельноплодное консервирование. Плоды мелкие (40—50 г), цилиндрической формы, с легкими гранями и утолщением к плодоножке, оранжево-красной окраски, транспортабельные, устойчивые к растрескиванию, лежкие. Куст среднерослый. Урожайность 3—7,2 кг с 1 $м^2$.

ПЕРЕЦ

В культуре есть две группы сортов перца — сладкий, или овощной, и горький, или пряный. Последний в свою очередь подразделяется на острый, который используется в свежем или сухом виде как приправа к блюдам, и полуострый — применяется для засолки, для приготовления маринадов.

В сладком перце содержание витамина С значительно выше, чем в лимонах, апельсинах и мандаринах.

Перцы требовательны к теплу, а поэтому размещать их лучше на хорошо прогреваемом, защищенном от ветра участке, желательно возле южной стены какого-нибудь здания.

Нельзя под перцы вносить свежий навоз и удобрения с содержанием хлора. При избытке азотных удобрений растения образуют мощную вегетативную массу, резко снижая урожай плодов.

Рассаду лучше выращивать в горшочках и стаканчиках, так как растения плохо переносят пересадку. Если же используется не горшечная рассада, то нужно следить за тем, чтобы она высаживалась на ту же глубину, на какой она находилась в горшке или парнике.

На участок перцы надо высаживать с междурядьями 50—60 см и с расстоянием в ряду 20—25 см, размещая на 10 $м^2$ по 70—90 растений. Острый перец можно садить гуще.

Поливайте перцы при посадке, через 4—5 дней после нее; до периода массовых сборов — через 8—10 дней, а затем после каждого сбора. Поливать лучше по бороздам с нормой 400—450 л на 10 $м^2$.

Первую подкормку проведите через 12—15 дней после высадки рассады, вторую — в период массового образования плодов и третью — через 15—20 суток после второй.

Постарайтесь дать в подкормки 4—5 кг на 10 $м^2$ коровяка или 15—17 кг сброженного птичьего помета, добавьте к ним, если можно, 0,1—0,15 кг суперфосфата.

Широкое распространение получила комнатная культура декоративного острого перца с компактным кустом и мелкими плодами. Два-три куста этого растения украсят вашу комнату и обеспечат семью на целый год острой витаминной приправой. Выращивать его следует в горшках высотой 17—20 см, наполненных плодородной землей, которые следует размещать на южных окнах, а в короткие зимние дни досвечивать настольной лампой. Если растения «жируют», формируя большую массу в ущерб плодам, их следует слегка подсушить, не поливая несколько дней.

СОРТА СЛАДКОГО ПЕРЦА

Подарок Молдовы. Сорт среднеспелый. Плоды конусовидные. Масса плода 60—70 г. Светло-салатный в технической спелости, темно-красный в биологической. Урожайность 2,5—5 кг с 1 $м^2$.

Новочеркасский-35. Среднеспелый. Плоды усеченно-пирамидальной формы. Масса плода 60—70 г. Светло-зеленый в технической спелости, красный при полном созревании. Урожайность 1,7—3,5 кг с 1 $м^2$.

Ласточка. Среднеспелый. Плоды конусовидные, слегка овальные. Масса плода 90 г. Светло-салатный в технической спелости, красный в биологической. Урожайность 2,5—5 кг с 1 $м^2$.

Консервный красный-211. Среднеспелый. Плоды усеченно-пирамидальной формы. Масса плода 50—70 г. Темно-зеленый в технической спелости, темно-красный при созревании семян. Урожайность 2—3 кг с 1 $м^2$.

БАКЛАЖАНЫ

Как и все пасленовые, баклажаны отличаются многообразием формы (сплюснутая, шаровидная, овальная, цилиндрическая, серповидная, змеевидная) и окраски (белая, фиолетовая, черная, полосатая), но наиболее часто встречается фиолетовая, и в обиходе баклажаны называют «синие баклажаны» или «синенькие».

В пищу употребляются закончившие рост, но не зрелые плоды в возрасте 30—40 дней в жареном, отварном или консервированном виде. Имеют лечебное значение, так как понижают содержание холестерина в крови и предохраняют от подагры, склероза сосудов и заболеваний печени.

При выращивании рассады следует следить за тем, чтобы температура в парниках и теплицах была плюс 17—20 ° и не снижалась ниже 12 °, так как при этом растения приостанавливают рост. Необходимо также следить, чтобы в период выращивания рассады почва в парниках или стаканчиках не пересыхала.

Высаживать рассаду в возрасте 60—65 дней после того, как минует угроза заморозков и почва хорошо прогреется. Междурядья для этой культуры — 60—65 см и расстояние в ряду 30—35 см. На 10 $м^2$ располагать 40—60 растений. Загущать не следует, так как это ведет к снижению урожая.

Высаживать в предварительно политые лунки или борозды, через 2—4 дня полив повторить. Третий, обильный, с промачиванием почвы на 50—60 см провести через 8—10 дней с послеглубоким рыхлением. Этот полив играет решающую роль в формировании корневой системы и образовании вегетативной массы. В дальнейшем поливать нормой 450—500 л на 10 $м^2$ через 6—7 дней с последующим обязательным глубоким рыхлением.

Убирают плоды через 4—5 дней после потемнения, тщательно срезая их с плодоножкой ножом или, что еще лучше, секатором. Посветление плода указывает на запоздалость сбора. Свежие плоды не следует долго хранить, так как они теряют ряд ценных свойств.

СОРТА БАКЛАЖАН

Юбилейный. Сорт скороспелый. Плоды цилиндрической формы. Масса плода 100—160 г. Мякоть зеленовато-белая, без горечи. Урожайность 6,5 кг с 1 $м^2$.

Батайский. Среднеспелый. Плоды цилиндрической формы. Темно-фиолетовые. Масса плода 140—220 г. Мякоть белая, среднеплотная, без горечи. Урожайность 3—7 кг с 1 $м^2$.

Донецкий урожайный. Среднеспелый. Плоды цилиндрической формы, темно-фиолетовые. Масса плода 120—165 г. Мякоть белая, средне-плотная, без горечи. Урожайность 3—7 кг с 1 м ^{2}.

ОГУРЦЫ

Размещают огурцы после раннего картофеля, гороха, томатов и кукурузы. Выносят небольшое затенение, и их можно выращивать под деревьями.

Лучшая схема посева на индивидуальных огородах 70×70 см по 3—4 растения в гнезде ранних сортов и 2—3 — поздних. Можно также сеять пунктирно, размещая ряды через 70 см, а в ряду семена раскладывать через 7—10 см.

Огурцы плохо переносят низкие температуры, а поэтому в открытый грунт их высевать, когда почва на глубине заделки семян прогреется до 12—15 °. Нужно высевать в три-четыре срока с интервалами 5—7 дней. Цель этого приема — получение ранней продукции. Если растения более раннего сева погибнут, останутся высеянные позднее. После того, как минует угроза заморозков, лишние растения удалить.

Семена огурцов заделывают на глубину 3—4 см. Но можно практиковать разную глубину заделки семян в одной лунке. Для этого тяпкой сделайте наклонную лунку и по уклону разместите семена, начиная с глубины 6—8 см и кончая 2—3 см. Такая заделка позволит получить всходы в зависимости от влажности и температуры почвы. Если верхний слой сильно увлажнен, получаются всходы мелко расположенных семян, а если этот слой пересыхает, всходят глубоко заделанные семена.

После появления всходов проведите рыхление, а после образования первого настоящего листа — прорывку, оставляя в рядах растения через 12—15 см, а в лунках — указанное выше количество. В этот же период провести первую подкормку раствором коровяка или сброженного птичьего помета, разбавленных 5—6 частями воды (ведро на 20—25 растений).

Высокий урожай огурцов можно получить только при орошении. Поливать через 5—6 дней, затрачивая по 400—450 л воды на 10 м ^{2}.

Сеять огурцы лучше всего 2—3-летними семенами. Если таких нет, семена предыдущего года перед посевом прогреть при температуре 50—60 ° или хранить в течение зимы возле отопительных батарей и печек при температуре не выше 20—30 °.

Чтобы усилить образование женских цветков на огурцах, почву перед цветением полезно несколько подсушить. Поэтому не поливайте ее в этот период.

Для усиления образования женских цветков попробуйте применить кольцевание стеблей огурцов. Для этого немного ниже первых двух листьев чистым острым ножом осторожно сделайте вокруг стебля кольцевой надрез. Проводите кольцевание только в сухую погоду.

Все тыквенные растения образуют большое количество дополнительных корней, что улучшает питание и повышает урожай, а поэтому с началом образования плетей их необходимо направлять и в отдельных местах пришпиливать или присыпать землей, чтобы они образовывали добавочные корешки. При рыхлении и уборке плети не перекладывать с места на место.

Собирать огурцы каждый день, а лучше два раза в день — утром и вечером. Этим значительно повысится продуктивность растений.

Зеленые огурцы можно сохранить свежими несколько дней, если их держать на три четверти в воде плодоножками вниз и ежедневно менять воду.

СОРТА ОГУРЦОВ

Московский тепличный. Скороспелый гибрид салатного назначения. Масса плода 350—600 г. Вкусовые качества высокие. Урожайность 27—30 кг с 1 м^2. Неустойчив к поражению мучнистой росой.

Малахит. Позднеспелый салатный. Средняя масса 273—305 г. По общему урожаю превышает Московский тепличный на 1,8—1,9; по раннему — на 0,4 кг с 1 м^2.

Аэлита. Среднеспелый, салатный. Средняя масса 305—360 г. Общая урожайность 25—35 кг с 1 м^2, за первый месяц плодоношения от 14 до 19, на 1 июля 21—26 кг с 1 м^2. Ценится за высокую урожайность, пластичность, хорошие вкусовые качества плодов.

Родничок. Пчелоопыляемый. Масса 100—130 г. Мякоть плотная, хрустящая, ароматная. Гибрид обладает генетически обусловленным отсутствием горечи в плодах. Урожайность осенью 7—9 кг с 1 м^2, весной 14—23, за первый месяц 8—10 кг с 1 м^2. Устойчив к болезням.

Бригадный. Скороспелый. Средняя масса 72—75 г. Урожайность 4—6 кг с 1 м^2. Плоды без горечи. При высоких температурах окраска их светлеет, а в засушливые годы может увеличиваться процент деформированных плодов. Устойчив к мучнистой росе.

Капелька. Среднеспелый ближе к среднеранним. Масса 75—80 г. Урожайность в весеннем посеве 5—7 кг с 1 м^2. Хороших консервных и засолочных качеств без горечи. Относительно устойчив к настоящей мучнистой росе.

Зеленоплодный-47. Среднеспелый. Урожайность 2,8—4,5 кг с 1 м^2. Может сохранять зеленую окраску в течение восьми дней. Отличается хорошей лежкостью и транспортабельностью, имеет высокие вкусовые качества. Пригоден для засола. Относительно устойчив к мучнистой росе. Требователен к орошению и удобрению.

Конкурент. Среднеспелый. Урожайность 2,8—4,6 кг с 1 м^2. С нежной кожицей. Плоды имеют высокие засолочные качества, хорошо сохраняются и транспортируются.

Нежинский Кубани. Среднепоздний. Масса 75—121 г. Урожайность 2,8—4 кг с 1 м^2. Сорт с растянутым периодом плодоношения. Плоды желтеют медленно. Хороших вкусовых качеств. В средней степени поражается мучнистой росой.

КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ

Эти растения относятся к овощной тыкве. В пищу пригодны молодые завязи: кабачки в возрасте 8—12 дней, а патиссоны 3—5 дней. Плоды в одинаковой степени используют в жареном, вареном и тушеном виде. Кроме того, их маринуют, фаршируют, готовят икру и салаты.

Плоды кабачков продолговатые, цилиндрические, в технической спелости длиной 14—16 см, а толщиной 7—10 см, патиссонов — плоские, тарелочной формы с зубчатыми краями.

От посева до получения плодов проходит 60—70 дней. Размещать при посеве квадратным способом через 70—80 см. Глубина заделки семян на легких почвах 5—8, а на глинистых — 4—5 см.

Один из приемов ухода за растениями — прищипка, цель которой усилить плодоношение. Ее делают с появлением четвертого листа путем удаления верхушечной почки.

Молодые завязи кабачков, патиссонов следует снимать регулярно, не допуская перезревания.

Сорта кабачков — Грибовский-37, Одесский-52;

Сорта патиссонов — Белый-13, Ранний белый.

ТЫКВА

Столовая тыква — хороший диетический и лечебный продукт.

Плоды тыквы бывают самых различных форм и окраски, а вес их колеблется от 15—20 г до 16—20 кг.

Лучшие предшественники для тыквы капуста, картофель, томаты. Так как она высевается поздно, до ее посадки или посева можно выращивать редис, шпинат, салат. Сравнительно теневынослива и поэтому хорошо растет между рядами кукурузы. Для этой цели лучше брать плетистые сорта, которые лучше кустовых форм выбирают наиболее освещенные солнцем места. Хорошо сочетать с картофелем и кустовой фасолью. Можно размещать возле освещенных заборов, беседок, на шпалерах. Для плодов при этом необходимо делать подпорки или устраивать сетки для их подвешивания. Высевать лучше 2—3-летние семена, заделывая на глубину 7—8 см.

Для ускорения плодоношения практикуют укорачивание первого побега после появления 5—6 листьев, в дальнейшем убирают слабые побеги до тех пор, пока не завяжутся плоды. На растениях крупноплодных сортов оставляют 3—4 плода. Под созревающие плоды кладут дощечки, черепицу, куски пленки.

Тыква получится вкуснее, если она хорошо освещается солнцем.

Для посадки рекомендуются следующие столовые сорта тыквы — Миндальная-35, Мозолеевская-15, Украинская многоплодная, Мраморная, Витаминная, Столовая, Зимняя А-5.

АРБУЗЫ И ДЫНИ

Эти культуры очень требовательны к условиям роста — почвы должны быть рыхлыми супесчаными, лучше на южных склонах, хорошо прогреваемых солнцем. Одно из самых важных условий выращивания арбузов и дынь — достаточное количество дней с температурой не ниже 15—20 °. Высевать арбузы на одном и том же месте, а также после огурцов, тыквы и других тыквенных культур можно не ранее чем через 7—8 лет, так как в противном случае они поражаются болезнями, плохо развиваются, дают низкие урожаи невкусных плодов.

На приусадебных участках и общественных огородах ограничиваются в основном получением небольшого количества ранней продукции. Для ее выращивания берут скороспелые сорта арбузов (Скороспелка харьковская, Огонек, Стокса киевский, Роза Юго-Востока) и дынь (Тридцатидневка 507, Харьковская ранняя, Керченская 4, Ранняя 133, Новинка Дона, Новочеркасская 265).

Семена перед посевом прогрейте в течение трех часов при температуре 60 ° и протравите в 1 %-ном растворе марганцовки или намочите до набухания в растворе соды (2 г на стакан воды).

Высаживать растения нужно с междурядьями 70—100 см. Как только главные плети достигнут 1 м, прищипните их. Оставляйте на стебле по 5—6 плодов, а остальные удаляйте.

ЛУК

Репчатый лук подразделяется на сладкий (салатный), острый и полуострый.

Лук-репку выращивают в основном в двухлетней культуре с предварительным выращиванием севка.

Рано весной, как только сойдет снег и созреет почва, высевают свежие семена (чернушку). Предварительно желательно замочить или простратифицировать их и просушить до сыпучего состояния. Высевать можно рядовым (через 15—20 см) или шестистрочным способом с расстоянием в строчках 15—20 см, а между лентами 35—50 см. Глубина заделки семян 1—1,5 см, расход их 8—10 г на 10 $м^2$. Чтобы улучшить условия прорастания семян, советуем всходы мульчировать небольшим слоем перегноя.

Первое прореживание проведите после появления всходов, оставляя сеянцы на расстоянии 2—3 см друг от друга, второе — через 20—25 дней, удаляя растения так, чтобы они остались через 6—8 см. После каждого прореживания хорошо подкармливать лук коровяком, разведенным в пяти — восьми частях воды, навозной жижей с разбавлением ее в 2—3 раза или разведенным в 12—15 частях воды птичьим пометом.

Созревший лук-севок хранят до весны.

Весной севок высаживают как можно раньше с расстоянием между строчками 15—18 см, а в ряду 4—6 см. При этом следят, чтобы луковицы располагались донцем вниз и были покрыты слоем почвы не более 1—1,5 см (при глубокой посадке образуется мелкая луковица).

СОРТА РЕПЧАТОГО ЛУКА

Сортов репчатого лука очень много. Здесь приводится характеристика некоторых из них.

Ранний желтый. Раннеспелый. Масса товарной луковицы в среднем 70—80 г. Вкус острый. Урожайность лука-репки 1,7—2,3 кг с 1 $м^2$.

Эльдорадо. Среднеспелый. Масса луковицы 100—130 г. Вкус острый. Выход товарных луковиц 92—99 %. Лежкость в период зимнего хранения до 80 %.

Солнечный. Среднепоздний. Масса товарной луковицы 47—65 г. Урожайность лука-репки 1,6—2,0 кг с 1 $м^2$. Вкус острый. Лежкость хорошая.

Луганский. Позднеспелый. Урожайность лука-репки 3—4,1 кг с 1 $м^2$. По вкусу занимает промежуточное положение между острыми и полуострыми сортами.

Испанский-313. Позднеспелый, вегетационный период от 119 до 130 дней. Урожайность лука-репки 2,4—3,0 кг с 1 $м^2$.

Практикуют также посевы лука сладких полуострых сортов: Каба днепропетровский, Цитаусский, Донецкий золотистый.

Кроме репчатого в культуре очень часто встречаются и другие виды лука, выращиваемые в основном ради получения пера. Но есть многие формы, которые дают и луковицы и заслуживают места на огороде любителя.

Лук-шалот (сорокозубка, шарлотка, многодольный, кущовка) очень близок к репчатому, но отличается большей сахаристостью. Образует гнездо из нескольких луковиц. Выращивают из семян и вегетативно, используя мелкие луковицы-гнезда. Часто применяется для выгонки зеленого пера. Лук-шалот нередко выращивают вместе с картофелем.

Многоярусный лук — сравнительно новая в культуре форма, получающая все большее распространение. Это морозоустойчивое, многолетнее растение, размножаемое вегетативно, делением куста и воздушными луковичками (бульбочками). Выращивается в основном на зелень ранней весной, но в пищу можно использовать и воздушные луковички.

Воздушные луковички высаживают в грунт ранней весной или осенью под зиму с тем, чтобы до наступления морозов они хорошо укоренились. Преимущество отдают второму способу. На 10 $м^2$ расходуют 100—200 г луковичек. Растения размещают с междурядьями 50—60 см через 15—20 см в ряду. Весной лук рано трогается.

Лук-порей — это двухлетнее холодостойкое растение. Образует длинную белую луковицу цилиндрической формы (ложный стебель). Рассаду выращивают в ящиках или парниках, высаживая ее в возрасте 50—60 дней в открытый грунт при наступлении теплых дней с расстоянием между рядами 15 см и в ряду 8—10 см. У порея нет периода покоя, и зимует он в зеленом состоянии.

Для зимнего хранения корни срезают на 2—3 см от донца, а листовые пластинки удаляют. Хранят в погребе в вертикальном положении не более 2—3 месяцев.

Лук-батун (песчаный, татарский, зимний, дудчатый). Отличается исключительной холодостойкостью. В пищу используются длинные сочные ложные стебли. Потребляется так же, как лук-порей.

Батун растет на одном месте несколько лет и ежегодно дает 2—3 сбора листьев. Практикуется главным образом двухлетняя культура. При этом семена сеют в июне — июле после уборки ранних овощей тем же способом, что и лук-порей. Норма высева 4—6 г на 10 $м^2$. В первое лето растения хорошо развиваются и весной следующего года дают высокий урожай зелени. Размножать лук-батун делением куста лучше осенью. Выкопав куст, нужно отделить молодые побеги и рассадить их на участке по такой же схеме, как и при выращивании из семян.

Лук-резанец (шнитт-лук, скорода) — очень холодостойкий многолетник. Выращивается для получения пера. Размножают посевом семян (15—20 г на 10 $м^2$) или делением кустов. В схеме посева и в использовании очень много общего с луком-батуном. Кроме хороших вкусовых качеств резанец отличается очень красивыми фиолетовыми цветами и часто используется как декоративное растение.

Для посева используйте только свежие (предыдущего года) семена лука, помня о том, что они быстро теряют всхожесть.

Помните, что луковица будет тем крупнее, чем больше у растения образуется листьев. Нормально развитые растения должны иметь 14—15 листьев.

Перед созреванием верхнюю часть луковицы желательно освобождать, отгребая почву. Чтобы ускорить созревание, луковицы с корнями приподнять вилами вместе с почвой и оставить на месте до подсыхания ботвы.

ЧЕСНОК

Встречается два типа чеснока: стрелкующийся, который образует цветоносный стебель-стрелку с воздушными луковицами (бульбочками) на верхушке, и нестрелкующийся, который стрелку не образует и считается более культурной формой.

Размножается вегетативно подземными зубками или воздушными луковичками.

По срокам посадки чеснок бывает озимый (преимущественно стрелкующиеся формы, посев проводят осенью) и яровой (нестрелкующиеся формы, высеваются ранней весной).

Чеснок нельзя размещать по свежему навозу. Не рекомендуется выращивать после картофеля, так как растения поражаются фузариозом.

Целые луковицы следует заблаговременно разрушить на зубки и разделить их на 3—4 фракции. Для посадки брать только наружные зубки, так как они лучше растут и дают более высокий урожай.

Каждую фракцию зубков высаживают отдельно с различным расстоянием между ними: самые крупные — через 12—15 см, крупные — через 10, средние и мелкие — через 5—7 см. На 10 м ^{2} расходуют 0,8—1 кг посадочного материала.

Осенью чеснок высаживают в такие сроки, чтобы зубки успели до наступления заморозков укорениться, но всходы на поверхность почвы не вышли. Схема посадки: двухстрочные ленты с расстоянием в ленте 20 см, а между лентами — 50 см. Можно также сеять через 45 см. На зиму посевы укрывают.

Весной, как только созреет почва, укрытия следует снять, чеснок тщательно прорыхлить и подкормить примерно такими же нормами удобрений, как и для репчатого лука. Всего дать 2—3 подкормки, уничтожить сорняки и проводить рыхления. Обязательно 4—5 раз полить, расходуя 400—450 л воды на 10 м ^{2}. Чтобы получить крупную луковицу, регулярно удаляйте стрелки по мере их появлений.

Яровой чеснок необходимо сеять как можно раньше таким же способом, но глубина заделки его должна быть небольшой — 2—3 см. С появлением всходов окучьте растения. Уход такой же, как и за подзимней посадкой.

Убирают стрелкующийся чеснок при пожелтении листьев, а нестрелкующийся — при полегании пера. При этом следят за тем, чтобы не передержать чеснок в почве, так как тогда луковицы могут растрескиваться и их нельзя будет вязать в косы и венки.

Уже в период ухода отметьте наиболее выделяющиеся по развитию растения. Считается, что наилучшие те, которые образуют 10 листьев и раньше выходят в стрелку. И еще по одному признаку можно отобрать растения — чем меньше листьев, тем растение быстрей формирует урожай (скороспелое). При рушке луковиц и подготовке их к посадке выбрако-

вывайте также те, которые имеют розоватые места при основании — это признак поражения болезнью.

Наряду с выращиванием чеснока из зубков нередко практикуют посев воздушных луковичек (бульбочек), но при этом товарный чеснок получают через два года.

Сейте бульбочки в бороздки с расстоянием между ними 30—40 см и глубиной заделки 4—5 см. В первый год вырастает круглая луковица — однозубка, из которой на второй год образуется многозубковая луковица. Однозубки можно пересаживать, но обычно в первый год они рано заканчивают вегетацию.

СОРТА ЧЕСНОКА

Холодо- и зимостойкий чеснок требует много влаги в первый период вегетации, длинного светового дня и плодородных почв с нейтральной реакцией.

Широколистный-220. Сорт озимый, нестрелкующийся. Лежкость слабая. Урожайность до 1—1,3 кг с 1 $м^2$.

Сочинский-56. Яровой. Лежкость хорошая. Урожайность 0,6 кг с 1 $м^2$.

Элегант. Озимый нестрелкующийся, с массой 30—35 г. Вкус острый. Лежкость средняя. Урожайность 0,7—1,6 кг с 1 $м^2$.

Тяньшанский-320. Озимый, стрелкующийся, с массой 5—10 г. Лежкость слабая. Урожайность 1,1 кг с 1 $м^2$.

Тонус. Озимый стрелкующийся, с массой 5—11 г. Лежкость после уборки в течение 8—9 месяцев. Зимостойкость средняя. Урожайность 0,9—1,3 кг с 1 $м^2$.

Те, кто любит зеленый чеснок, должны знать, что особо нежная и вкусная та часть растений, которая находится в почве, а потому по мере роста растений их следует подокучивать влажной почвой («беление чеснока»).

МОРКОВЬ

Семена моркови сохраняют всхожесть только один-два года, и поэтому необходимо проверять их заблаговременно, так как они начинают прорастать только через две-три недели. Признаком того, что семена свежие, является резкий «морковный» запах.

Ранней весной, как только созреет почва, пророщенные семена высевают на глубину 1,5—2 см, размещая лентами или широкими полосами (12—16 см) с расстоянием между ними 30—45 см.

Семена прорастают очень медленно — всходы появляются через 15—20 дней, и до образования 5—6 настоящих листов рост растений также идет слабо. В этот период нужно производить рыхления. Еще лучше начать их до появления всходов. Чтобы видны были рядки, к семенам моркови примешивают немного семян редиса или салата (маячная культура).

С образованием первых листьев следует провести прореживание. Второй раз прореживают морковь, когда корнеплод достигает толщины 1,2—1,5 см, оставляя растения через 4—6 см.

За вегетационный период морковь нужно 4—5 раз полить, давая по 500—600 л воды на 10 $м^2$ через 15—20 дней.

Практикуют и летние посевы моркови, продукция которых самая лучшая для зимнего хранения. Для этого пригодны грядки, которые были заняты ранними культурами. Участок хорошо перекапывают, поливают, рыхлят и высевают семена не позднее конца июня.

Морковь можно сеять под зиму. Для этого тщательно готовят почву и сеют морковь перед наступлением устойчивых заморозков с таким расчетом, чтобы семена не успели прорасти.

Морковь не придется прорывать после прорастания всходов, если перед посадкой заранее наклеить семена на полоску мягкой, размокающей бумаги на расстоянии 2—3 см друг от друга.

Лучшими предшественниками для моркови служат ранняя капуста, огурцы, лук, бахчевые, ранний картофель.

СОРТА МОРКОВИ

Нантская-4. Один из лучших сортов для подзимнего и ранневесеннего посевов. Корнеплоды имеют цилиндрическую тупоконечную форму. Вкусовые качества отличные. Сердцевина маленькая, красная, округлая, по окраске почти не отличается от мякоти. Урожайность корнеплодов 2,5—6,6 кг с 1 $м^2$.

Несравненная. Среднепозднеспелый, высокоурожайный, с повышенным содержанием каротина. Сердцевина небольшая, мякоть твердая. Лежкий. Вкусовые качества средние. Урожайность 3,1—7,1 кг с 1 $м^2$. Устойчив к растрескиванию.

Шантанэ-2461. Среднеранний, один из самых распространенных сортов для подзимнего и ранневесеннего посевов. Корнеплоды крупные, гладкие, усеченно-конической формы. Мякоть оранжевая, плотная, сладкая и ароматная. Сердцевина значительных размеров, оранжевая, иногда светло-желтая. По вкусовым качествам уступает сорту Нантская-4. Отличается относительно высокой засухоустойчивостью и хорошей лежкостью. Устойчив к засухе и растрескиванию. Высокоурожайный. 3,5—8,1 кг с 1 $м^2$.

Бирючекутская-415. Среднеспелый. Корнеплоды конические, заостренные, оранжевые. Вкусовые качества высокие, сорт богат каротином. Общая урожайность 3,7—7 кг с 1 $м^2$. Лежкость при зимнем хранении высокая.

Известен также раннеспелый сорт моркови Парижская каротель, среднеспелый — Лосиноостровская-13.

ПЕТРУШКА

Есть несколько форм петрушки — корневая, листовая кудрявая и листовая обыкновенная.

Наиболее распространена первая из них: у нее используют и листья и корни, из которых в осенне-зимний период в теплице или в комнате сравнительно легко можно получить зелень.

Агротехника петрушки во многом сходна с агротехникой моркови.

Петрушка — холодостойкая культура, и поэтому в июле — августе ее можно высевать под зиму. Посев желательно укрыть.

Сорта корневой петрушки: Урожайная, Бордовикская, Сахарная.

Сорта листовой петрушки — Обыкновенная листовая и Листовая курчавая.

СЕЛЬДЕРЕЙ

Культивируется три разновидности сельдерея: корневой, листовой и черешковый. Самое широкое распространение получил корневой сельдерей (сорта Яблочный, Пражский, Деликатес).

Все разновидности сельдерея отличаются длительным вегетационным периодом, а поэтому его обычно выращивают через 70—80-дневную рассаду.

Высаживают ее в грунт с наступлением устойчивых теплых дней на ту же глубину, на которой растения находились в парнике. Ширина междурядий зависит от величины розетки и колеблется в пределах 40—60 см с расстоянием в ряду 15—20 см. Любители могут практиковать высадку сельдерея как уплотнителя, особенно совместно с огурцами, а также по границам гряд и по краям дорожек.

Уход заключается в регулярных рыхлениях, частых поливах и двух-трех подкормках за вегетационный период.

ПАСТЕРНАК

Пастернак — ближайший «родственник» сельдерея и петрушки. В настоящее время корнеплоды его применяют главным образом как приправу к супам, гарнирам, мясу.

Корнеплоды отличаются хорошей лежкостью и хорошо зимуют в грунте.

Агротехника пастернака во многом сходна с агротехникой сельдерея и петрушки.

В жаркие солнечные дни растения пастернака выделяют жгучие эфирные масла, которые вызывают сильные ожоги на оголенных частях тела, особенно у блондинов. Поэтому ухаживать за пастернаком следует в пасмурные дни, а также рано утром или поздно вечером.

Распространенные сорта: Студент, Гернсейский, Круглый ранний.

СВЕКЛА СТОЛОВАЯ

Свеклу размещать через 2—3 года после внесения свежего навоза или компоста. Сеять можно в два срока — ранней весной для получения ранней продукции и летом — для зимнего потребления.

На приусадебном участке свеклу редко выращивают отдельной культурой — в большинстве случаев она высаживается как уплотнитель с огурцами, картофелем, по границам гряд и оросительных канав.

Сеять, когда почва на глубине 10—12 см прогреется не менее чем на 7—10 °. Для ускорения прорастания, особенно если упущены сроки посева, свеклу высевают намоченными семенами. Нельзя сеять намоченными семенами в холодную, а также сухую почву.

При чистом посеве рядки нужно размещать лентами через 40—45 см. А между строчками — 20—25 см. Можно также сеять в широкие бороздки (8—10 см), размещать их через 17—22 см. Глубина заделки семян 2—3 см.

Семена свеклы представляют собой соплодие (клубочки), образующие 4—5 ростков, и поэтому важно провести своевременную прорывку. Первую прорывку проводят в фазе первого настоящего листа, оставляя растения через 1—2 см, вторую — при 4—5 листах, чтобы растения размещались

через 3—4 см. Через 25—30 дней окончательно прорвать их, оставив через 6—8 см.

При второй и третьей прорывке желательно сделать подкормку навозной жижей или минеральными удобрениями, внося на 10 $м^2$ по 300—500 г сульфата аммония и по 1 кг золы.

Биологические особенности столовой свеклы позволяют выращивать ее как при раннем весеннем, так и при летнем сроке посева. Высаживать не позже середины июня. Культура эта менее требовательна к влаге, чем капуста, томаты, огурцы. Столовая свекла имеет довольно мощную корневую систему, что дает ей возможность использовать влагу глубоких слоев почвы, но в то же время она прекрасно отзывается и на орошение. Наибольшую потребность во влаге столовая свекла испытывает в период накопления массы корнеплодов.

Донская плоская-367. Сорт среднеспелый. Корнеплоды плоские или проскокруглые. Лежкость при зимнем хранении хорошая. Урожайность корнеплодов от 2,6 до 8,3 кг с 1 $м^2$.

Бордо-237. Среднеранний. Корнеплоды округлые или округлоплоские, с небольшой головкой, поверхность со слабой шероховатостью. Мякоть интенсивно-темно-красная. Вкусовые качества высокие. Лежкость хорошая. Урожайность корнеплодов от 3,4 до 7,9 кг с 1 $м^2$.

Ленинградская округлая-221/17. Среднеранний. Корнеплоды правильной округлой формы. Мякоть темно-красная с оттенком бордо. Кольцеватость слабо выражена. Вкусовые качества высокие. Урожайность плодов 3,3—6,5 кг с 1 $м^2$.

Подзимняя А-474. Выведен сорт путем индивидуального отбора из сорта Бордо. Корнеплоды округлые или округло-овальные, с темно-красной, бордовой мякотью. Среднеранний. Холодостойкий. Рекомендуется для подзимнего посева. В отдельные годы склонен к растрескиванию корнеплодов. Вкусовые качества высокие. Урожайность от 1,8 до 6,5 кг с 1 $м^2$.

Кубанская борщевая-43. Средне-позднеспелый, засухоустойчивый. Корнеплоды от округлой до овальной формы, крупные. Мякоть грубоватая, красная, с ясно выраженными кольцами. Вкусовые качества удовлетворительные. Урожайность высокая — 4,7—7,9 кг с 1 $м^2$.

РЕДИС

Достоинство редиса в скороспелости — отдельные сорта дают продукцию через 25—30 дней после посева.

Овощеводы-любители, как правило, для редиса не отводят специального участка, а высевают в качестве предшественника теплолюбивых рассадных культур, ко времени высадки которых редис успевает дать урожай. Часто редис используют как «маячную» культуру, высевая небольшое его количество вместе с семенами лука, моркови и других культур, семена которых дают всходы лишь через 15—20 дней. Взошедшие семена редиса обозначают рядки основной культуры, дают возможность обрабатывать междурядья до появления всходов. Убирать редис при этом следует как можно раньше по мере созревания, чтобы он не мешал росту основной культуры.

Для равномерного поступления продукции редис высевают через 7—10 дней.

Весной редис надо сеять как можно раньше, глубина заделки семян 1,5—2 см, норма высева 40—50 г на 10 $м^2$. Можно также практиковать подзимние посевы. Чтобы продукция была ранней, сочетайте ранние посе-

вы с укрытиями из полиэтиленовой пленки или размещайте с южной стороны строения, ставьте дополнительные щиты из камыша или других материалов.

Для получения редиса в конце сентября — начале октября его высевают в августе, а для зимнего хранения — в начале сентября.

Зимой хранить в песке или полиэтиленовых пакетах.

СОРТА РЕДИСА

Заря. Сорт предназначен для выращивания в открытом и защищенном грунте. Скороспелый, вегетационный период от полных всходов до технической спелости 18—24 дня. Корнеплоды красно-малиновые, округлые или эллиптические. Мякоть белая или бело-розовая, плотная, сочная, острого вкуса. Урожайность — 1,2—2,2 кг с 1 $м^2$.

Кретингос пагеринти. Среднеранний, вегетационный период от полных всходов до технической спелости 23—27 дней. Корнеплоды красно-малиновые, эллиптические, иногда слегка удлиненные. Мякоть белая или розово-красная, сочная, острого вкуса, быстро дрябнет. Урожайность 0,6—0,8 кг с 1 $м^2$. Предназначен для выращивания в открытом и защищенном грунте.

Рубин. Раннеспелый, вегетационный период от полных всходов до технической спелости 26—28 дней. Корнеплоды красно-малиновые, мякоть сочная, сладкая, слабоострого вкуса, склонная к быстрому дряблению. Урожайность от 1,1 до 2,2 кг с 1 $м^2$. Предназначен для выращивания в открытом и защищенном грунте.

Вюрцбургский-59. Среднеспелый, вегетационный период от полных всходов до технической спелости 25—35 дней. Корнеплоды красно-малиновые, округлые. Мякоть белая или розово-белая, сочная, сладкая, почти без горечи, относительно долго не дрябнет. Урожайность 0,7—1,7 кг с 1 $м^2$. Предназначен для выращивания в открытом грунте.

Розово-красный с белым кончиком. Среднеранний, вегетационный период от полных всходов до технической спелости 23—30 дней. Корнеплоды розово-красные с белым кончиком, эллиптические. Мякоть белая или бело-розовая, часто прозрачная, плотная, сочная, сладкая, слабоострого вкуса, склонная к дряблению. Урожайность 0,9—1,9 кг с 1 $м^2$. Предназначен для выращивания в открытом грунте.

Дунганский-12/8. Позднеспелый, вегетационный период от полных всходов до технической спелости от 31 до 53 дней. Корнеплоды красные с бело-розовой поперечной бороздчатостью, плоскоокруглые или округлые. Мякоть белая, сочная, сладко-острого вкуса, долго не дрябнет. Урожайность 1,1—2,9 кг с 1 $м^2$. Предназначен для выращивания в открытом грунте.

Распространены также сорта редиса — Жара, Сакса (больше подходят для закрытого грунта), Основянский, Ледяная сосулька, Вировский белый.

РЕДЬКА

Наряду с выращиванием редьки в чистом посеве чаще всего любители практикуют ее посев совместно с картофелем, огурцами, луком и другими культурами.

Различают так называемые летние раннеспелые сорта, которые культивируются для получения продукции в весенний и летний периоды (Деликатес, Одесская-5), и зимние сорта, отличающиеся хорошей лежкостью (Зимняя круглая черная, Зимняя круглая белая, Грайворонская).

Для потребления летом редьку нужно сеять как можно раньше, для зимнего хранения — в конце июня — начале июля. В этот период влаги в почве мало, следует обязательно провести предпосевной полив и тщательно разделать почву.

При чистых посевах семена размещают по разным схемам: лентами через 50 см и расстоянием между строчками 20 см, трехстрочным способом, оставляя между строчками 35 см. Заделывать семена нужно на глубину 2—2,5 см, расходуя их 5—6 г на 10 $м^2$. Дальнейший уход заключается в двух — трех прорывках. Их делают с таким расчетом, чтобы после последней прорывки растения были через 10—12 см. Необходимы также регулярные рыхления, поливы и подкормки.

Зимние сорта редьки убирают как можно позже — перед наступлением постоянных заморозков.

РЕПА И БРЮКВА

Эти культуры требуют высокой влажности почвы и воздуха и оптимальной для них температуры (всего 15—20 °).

Советуем высевать небольшое количество семян этих культур, особенно в осенний период, когда и температуры невысокие, и осадков выпадает сравнительно много.

Под эти культуры больше всего подходят легкие песчаные почвы.

Для зимнего потребления репу сеют за 70—80 дней (начало августа), а брюкву — за 100—120 дней (начало июля) до наступления зимних заморозков. Так как в этот период почва сухая, то после внесения удобрений и ее тщательной перекопки обязательно проводят предпосевные поливы и хорошо разделывают гряды, а посевы мульчируют.

Потребность в семенах 3—5 г на 10 $м^2$, глубина заделки их 1,5—2 см.

Размещать эти корнеплоды нужно рядами через 30 см, оставляя после прорывки брюкву через 20—30 см, а репу — через 8—10 см.

Убирают репу и брюкву перед наступлением заморозков.

Сорта зимней репы — Петровская, брюквы — Красносельская.

КАРТОФЕЛЬ

По срокам созревания сорта картофеля делятся на ранние, средние и поздние.

Особенность растений картофеля заключается в том, что в период формирования клубней наиболее приемлема пониженная температура и высокая влажность почвы.

Почва под картофель лучше всего легкая, песчаная. Нельзя размещать в затененных местах (в тени построек, под деревьями и т. д.), так как это приводит к вытягиванию растений и образованию очень мелких клубней.

Высаживать картофель только на вскопанный на глубину 25—30 см с осени участок. Перед перекопкой внести на 10 $м^2$ по 30—40 кг навоза или хорошего компоста.

Семенной материал следует периодически обновлять, использовать клубни, выращенные в других районах.

Подготовку клубней к посадке следует начинать еще с осени. Сразу после уборки (или после покупки) его надо озеленить. В озелененных

клубнях образуется соланин, который придает им устойчивость против гнилостных бактерий. Озеленение способствует также повышению урожая на 5—20 %.

Озеленять лучше всего отобранные клубни ранних сортов. Их укладывают в один — два слоя на открытой площадке в затененном месте. Срок озеленения 8—15 дней, за это время клубни два — три раза переворачивают. Озелененный картофель нельзя употреблять в пищу и скармливать животным, так как соланин — ядовитое вещество.

В период хранения следят за тем, чтобы клубни хорошо проветривались, не прорастали.

Лучше всего практиковать посадку 2—3 сортов с различной скороспелостью, так как в зависимости от погодных условий хороший урожай обычно дает один из них.

Чтобы получить раннюю продукцию, надо отбирать клубни весом 60—100 г.

Перед посадкой их надо проращивать. Так как при хранении клубни теряют много воды, перед проращиванием их полезно в течение 10—12 ч держать в воде комнатной температуры. Это способствует лучшему прорастанию и повышению урожая картофеля. Выкладывать клубни на проращивание за 30—45 дней, а для получения сверхранней продукции за 60—75 дней до высадки, разложив в светлом помещении в один слой на полу, полках, стеллажах, этажерках, в маленьких ящиках с таким расчетом, чтобы на них не попадали прямые солнечные лучи.

В первую неделю семенной картофель держать при температуре 18—20 °, а в дальнейшем — при 10—15 °.

Если почему-то клубни не успели прорастить, то хотя бы в течение 7—10 дней прогрейте их при температуре 10—15 °. Но на очень ранний урожай в этом случае рассчитывать не приходится.

Высаживать пророщенные клубни советуем как можно раньше с расстоянием между рядами 60—70 см, а в рядах — 25—30 см.

Уход за картофелем заключается в довсходовом и двух- трехкратном бороновании почвы граблями по всходам для разрушения корки и уничтожения сорняка. В течение вегетационного периода нужны регулярные рыхления после дождей и поливов, удаление сорняков.

Окучивание картофеля полезно только на орошаемых участках. Первый раз это делают при высоте растения 12—15 см с обязательным последующим поливом. Второе окучивание проводят через 20 дней после первого.

На неорошаемых участках в засушливых районах окучивать не следует, так как сильно иссушается и перегревается почва. На неполивных грядах вместо окучивания при рыхлении нужно подгребать к каждому кусту немного земли с междурядий.

Если в лунку внести соломистый навоз, сверху насыпать земли, положить на нее клубень и засыпать снова почвой, получается своеобразный парник. Здесь лучше температурный режим, раньше появляются всходы, а после разложения навоза картофель имеет дополнительное питание. Сделайте несколько таких «парничков», высадите туда проращиваемые в течение 60—65 дней клубни — и они дадут вам сверхранний урожай.

Если картофель развивает большую вегетативную массу, не забывайте его хорошо поливать. При окучивании растений землю подсыпайте до верхней части ботвы.

Вареные клубни картофеля темнеют, если при выращивании в почву вносят избыточное количество азотных удобрений.

Картофель можно высаживать глазками (если нет достаточно посевного материала). Ножом вырезаются конусовидные кусочки мякоти, высаживаются в ящики с землей глазками вверх, увлажняются. Через неделю рассада готова к высадке.

Высаживают картофель и верхушками клубней. По мере срезания зимой их подсушивают (5—8 дней), затем опускают в подвал и хранят в земле, песке до высаживания. Урожай при этом не снижается.

СОРТА КАРТОФЕЛЯ

Ранняя роза. Ранний, столовый, очень высоких вкусовых качеств. Урожайность и крахмалистость средние, лежкость плохая. Клубни средней величины и крупные (70—130 г). Требует постоянного оздоровления посадочного материала путем тщательного отбора здоровых кустов и клубней.

Воротынский ранний. Ранний, столовый, урожайный, крахмалистость средняя, вкус и лежкость хорошие. Клубни крупные (100—160 г). Мякоть белая, темнеет на срезе.

Волжанин. Среднеранний, столовый, урожайность высокая, крахмалистость средняя и низкая. Лежкость хорошая. Содержание белка повышенное. Засухоустойчив.

Ульяновский. Среднеранний, универсальный, высокоурожайный (до 2,5 кг с 1 $м^2$), крахмалистость средняя, вкус и лежкость хорошие. Жароустойчив. Пригоден для двухурожайной культуры.

Огонек. Среднеспелый, столовый, высокоурожайный, крахмалистость повышенная. Вкусовые качества хорошие, лежкость хорошая.

Лорх. Среднепоздний, универсальный, один из самых урожайных (3,2—3,8 кг с 1 $м^2$), крахмалистость повышенная. Вкусовые качества отличные, лежкость хорошая. Клубни белые, округло-овальные, иногда встречаются удлиненные, глазки поверхностные, мякоть белая с зеленовато-желтым оттенком на срезе.

Майкопский. Отличается от сорта Лорх только окрашенными в розовый цвет глазками, а в остальном полностью сходен с ним.

Кроме описанных районированных и перспективных сортов, в хозяйствах и индивидуальных огородах встречается в сортосмеси много других сортов, часть из которых может представлять определенный интерес: Приекульский ранний, Фаленский, Донской, Южанин, Волжский, Гатчинский.

ГОРОХ

Есть две разновидности гороха — сахарный (Неистощимый 195), который выращивается для получения молодых бобов (лопаток), и лущильный (Победитель Г-55, Маленькое чудо, Превосходный 240), продукцией которого является зеленый горошек или зерно в полной зрелости.

Высевать семена нужно как можно раньше, так как это дает ранний урожай и позволяет уйти растениям от поражения вредителями. При чистом посеве расстояние между рядами в ленте 20—30 см, а в рядах —

через 10—12 см, а расстояние между лентами 50 см. Глубина заделки семян 5—6 см, их расход — 250—300 г на 10 м ^{2}.

Уход включает прополки, 2—3 рыхления, подкормки и поливы.

Лопатку и бобы на зеленый горошек начинают собирать через 8—10 дней после цветения. В этот период в них содержится наибольшее количество сахара. Перезревшие бобы также нужно собирать, не оставляя на растении, так как они задерживают образование новых бобов. Период плодоношения гороха 20—30 дней.

ФАСОЛЬ

В семенах фасоли больше белка, чем в говядине, баранине или свинине. По калорийности она превышает их почти в три раза, по качеству белка приравнивается к диетическим куриным яйцам.

Фасоль по форме подразделяется на вьющуюся и кустовую, а по строению плода — на лущильную, выращиваемую для получения семян, и сахарную (спаржевую), дающую зеленые бобы, закончившие рост, но еще с недоразвитыми семенами.

Сеять рядами через 40 см, а в ряду — через 10—15 см. Эффективен квадратно-гнездовой посев с расстоянием между гнездами 35×35 или 40×40 см, высевать в гнездо по 5—6 семян на глубину 2—3 см.

Уход за фасолью включает регулярные прополки, рыхления. Поливать только после появления первой завязи. Более ранние поливы могут вызвать осыпание завязи. Фасоль на лопатку собирайте через 7—10 дней после образования завязи. Сбор лопаток проводите через каждые 5—6 дней.

Очень интересна вьющаяся многоцветковая фасоль. У нее красивые красно-белые цветы, длинные вьющиеся стебли. Она переносит некоторое затенение. Размещая ее возле стен, беседок, террас, можно сделать красивые декоративные композиции, а к осени получить крупные съедобные семена.

БОБЫ

Бобы — холодостойкое растение. Высевать их следует одновременно с горохом или вслед за ним. Можно использовать бобы как кулисную культуру для томатов, некоторых бобовых, перца. В этом случае высевают по 3—4 сближенных ряда бобов. Нередко бобы являются уплотнителем картофеля и огурцов.

При чистом посеве размещайте 2—3-строчными лентами с расстоянием между рядами 25—30 см, а между растениями в ряду — 15—20 см. Глубина заделки 5—8 см, расход семян на 10 м ^{2} 100—200 г.

Уход заключается в довсходовом бороновании, регулярных рыхлениях и прополках.

Урожай начинайте собирать, когда створки бобов станут мясистыми. Это совпадает с молочной или молочно-восковой спелостью семян. Сбор бобов проводить через каждые 10—12 дней. Когда все бобы будут убраны (в конце июля — начале августа), можно срезать стебли растений. Вместо них через две-три недели вырастут новые побеги, на которых можно получить второй урожай молодых бобов.

САЛАТ

По способу возделывания различают выгоночные, летние и зимние сорта салата, по разновидности — листовой (Московский парниковый), кочанный (Первомайский, Зеленый круглый), ромен с удлиненным кочаном (Зеленый зимний, Красный зимний) и спаржевый с сильно утолщенным стеблем.

В открытый грунт высевать как можно раньше, можно сеять и под зиму. Для непрерывного потребления высевать через две недели. Кроме чистого посева салат можно использовать как уплотнитель для многих культур, а также как маячную культуру. При чистом посеве листовой салат размещать с междурядьями 15—20 см, а в ряду — через 2—3 см, ряды кочанных форм сеять через 20—25 см, а в ряду — через 8—10 см. Глубина заделки семян 1—1,5 см. Проводить регулярно рыхления, а в засушливый период — поливы.

Убирать листовые формы по мере потребления, вырывая все растения, кочаны срезать выборочно.

ШПИНАТ

Некоторые сорта шпината дают товарную зелень уже через 20—30 дней после посева. Он неприхотлив к почвам, устойчив к заморозкам и длительным низким температурам.

Распространены сорта Вирофле, Ростовский, Исполинский.

При чистом посеве его высевают с междурядьями 15—20 см, семена заделывают на глубину 1,5—2 см. Сеют как можно раньше весной, а для получения продукции осенью — в июле — августе. Посеяв семена в сентябре — октябре, вы получите продукцию ранней весной, но на зиму посевы укройте ботвой или перегноем.

ЩАВЕЛЬ

Щавель растет на одном месте 3—4 года, размещать его желательно в той части огорода, где расположены многолетники.

Расстояние между рядами 15 см, глубина заделки семян — 1—1,5 см. Когда растения образуют 3—4 листка, сделать прорывку, оставив их на расстоянии 5—7 см друг от друга. Регулярно пропалывать сорняки. Использовать в пищу можно начинать, когда большинство листьев достигнет длины 8—10 см.

ЛЕБЕДА САДОВАЯ

Огороднику-любителю достаточно иметь несколько растений лебеды, выращенных между грядками как кулисы. Часто встречается как сорное и одичавшее растение, очень неприхотливо к условиям произрастания и особого ухода не требует: достаточно прорыхлить почву и полить в засушливое время.

Убирают либо все молодое растение, либо обрывают с него по нескольку листьев.

УКРОП

Вырастить укроп как в открытом, так и в защищенном грунте сравнительно нетрудно. Это растение можно сеять в теплый период как отдельной культурой, так и в качестве уплотнителя. Чистые посевы размещать в 4—5 рядов с расстоянием между ними 30—40 см. Глубина заделки семян 2—3 см. После появления всходов регулярно рыхлить почву, удалять сорняки, можно раза два полить. Уборку начать уже в первые фазы роста растений, прорывая в рядках, оставив растения через 3—4 см. Для засолки убирать укроп в период созревания, так как в это время растения и семена содержат наибольшее количество эфирных масел.

ХРЕН

Хрен наряду с укропом — самое распространенное пряное овощное растение.

Сравнительно проста агротехника выращивания хрена. Размножается он только вегетативно (семян он не дает), для чего используют тонкие боковые корешки, срезанные с толстых корней при осенней уборке.

Чтобы получить прямые, утолщенные, мясистые корни, необходимо после того, как побеги достигнут высоты 10—15 см, растение осторожно подкопать, удалив боковые побеги.

Хрен может длительное время размножаться на одном месте корневыми отпрысками, но в этом случае получаются мелкие, грубые корни, пригодные лишь для засолки, а не для кулинарных целей.

Сушеные пряные растения надо хранить в темных, герметически закупоренных банках. Только в этом случае будет длительно сохраняться запах и цвет этой продукции.

САХАРНАЯ КУКУРУЗА

Молодые початки кукурузы в вареном виде — всеми любимое блюдо. Но даже не все овощеводы знают, что существуют специальные сорта сахарной овощной кукурузы. Они отличаются очень тонким вкусом, в зерне содержат гораздо больше сахара и других полезных веществ, чем кукуруза кормовых сортов. Чаще всего встречаются такие сорта сахарной овощной кукурузы: Кубанская консервная 148, Заря 123, Сахарная 590, Ранняя Золотая 401.

Кукуруза требовательна к теплу, и всходы ее не переносят малейших заморозков. Сеять ее на легких, хорошо прогреваемых почвах, когда температура на глубине заделки семян (4—6 см) достигает 10—12°.

Любители, как правило, выращивают кукурузу в кулисах, на границах гряд, в уплотненных и повторных посевах, а в чистом посеве ее размещать через 70 см, квадратно-гнездовым способом по 2 растения в гнезде.

Уход включает регулярные прополки, подкормки коровяком, птичьим пометом или минеральными удобрениями.

Для получения полновесных початков практикуют искусственное доопыление. Для этого срывают султаны (мужские цветы) и встряхивают ими над цветущими початками других растений (у них нити еще не начинают засыхать). Регулярно удаляют также образующиеся боковые побеги-пасынки, которые могут задержать рост початков.

СТОИТ ЗАПОМНИТЬ:

● Семена овощных культур имеют разную всхожесть. Пастернака 1—2 года, лука-чернушки, укропа, моркови — до 3 лет, огурцов, капусты, редьки — 3—4 года, свеклы, арбузов, тыквы до 5 лет, гороха, кукурузы — 5—7 лет, бобов, дыни, фасоли — до 9 лет.

● Уже в феврале желательно продумать, какие культуры выращивать на грядке, и обзавестись семенами.

● Тетрадь с планом своего огорода на каждый год поможет соблюсти севооборот и получить высокий урожай.

● Для ускорения посевных работ весной семена моркови, огурцов приклеивают на одинаковом расстоянии друг от друга на полоски газетной или туалетной бумаги, редис, редьку — на размеченные газетные листы (50×50). Для клея лучше использовать мучной или крахмальный клейстер ($^1/_2$ стакана холодной воды 1 ч. л. крахмала или муки). Полоски и газетные листы (семена раскладывать спичкой, смоченной в клейстере) укладывают в подготовленные грядки семенами вниз. (Расстояние между семенами: огурцы 10×10 см; морковь в три ряда на расстоянии 2 см, между рядами 6—7; репы — в три ряда с промежутками в ряду 5 см и между рядами 5—6 см, редис — в четыре ряда с квадратом в 4 см).

● Брюкву, репу, редьку сеют на одном месте не раньше, чем через четыре года.

● Зеленые огурцы можно сохранить свежими несколько дней, если их держать на три четверти в воде плодоножками вниз и ежедневно менять воду.

● Для выращивания рассады можно использовать отходы полиэтиленовых труб диаметром 30—60 см. Трубы нарезают кусками по 80—100 мм, засыпают в них землю и закладывают семена. Перед посадкой столбик земли с саженцем выталкивают из трубки и переносят в грунт.
Для этой же цели пригодится разрезанная пополам полиэтиленовая емкость из-под моющих средств («Ландыш», «Пальмира», «Сюрприз»).

● Если вы посадили черную смородину, не забудьте посадить рядом с нею кусты помидоров. Этим вы защитите растения от очень опасного вредителя — огневки.

● Смородина часто поражается клещом, болеет и перестает плодоносить. Чеснок и лук, посаженные под кустом, выделяют особенные биологически активные вещества фитонциды, которые отпугивают этого вредителя.

● Крыжовник могут погубить пильщик и огневка. Но они боятся запаха помидоров. Отделяя пасынки от кустов помидоров, не выбрасывайте их, а складывайте под крыжовником.

● Укроп и помидоры, посаженные под яблонями, создают своеобразную защитную зону против плодожорки.

● Петрушка, посаженная вокруг клубничной грядки, отпугивает улиток.

● Малина интенсивно разрастается, пуская на грядки новые побеги. Своеобразным зеленым шлагбаумом может стать посаженный вдоль щавель.

● У спелых арбузов корка блестящая; если по ним стучать,— звук чистый, звонкий.

● Чтобы определить зрелость дыни, нажмите на нее с противоположной стороны от стебля, у недозрелой дыни корка твердая.

● У хорошей дыни обычно бывает толстый стебель.

● Арбузы и дыни хранят в закрытом помещении, разложив на полках в один ряд, хвостиками кверху, так, чтобы они не соприкасались. Температура хранения не выше 5° тепла.

● Яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать чистыми древесными опилками или стружками. Можно завернуть каждое в бумагу.

● Запах укропа не переносят многие вредители овощных растений. Посейте укроп среди грядок.

● Овощных бобов и фасоли не выносят кроты. Если границы участка засеять бобовыми, эти животные покинут его.

● Есть и такой способ борьбы с кротами. В нору заделывают бутылку (из-под молока) с широким горлом, так, чтобы горлышко было наверху. Ветер, постукивание, другие звуки передаются под землю — крот уходит в более спокойные места.

● Вместо забора используют живую изгородь из кустов желтой акации, бересклета, гледа обычного, терна белого. Живую изгородь нельзя высаживать вблизи деревьев и рядом с огородными грядками, требующими обильного полива. Кусты лучше посадить не в ямку, а в траншею глубиной 50—60 см. На расстоянии 20 см вглубь огорода можно закопать на глубину 30 см бетонный бордюр, чтобы не разрастались корни. Форму живой изгороди можно сделать ровной, фигурной — на любой вкус.

● 70—80 % нитратов из пищевых продуктов поступает в организм человека с овощами, 15—20 % — с питьевой водой, 5—10 % — с фруктами, ягодами, молочными или мясными продуктами.

● В листовых овощах больше нитратов содержится в черенках и жилках листьев; во внешних листках капусты их в 2—2,5 раза больше, чем во внутренних; в кожуре картофеля, огурцов, патиссонов нитратов больше, чем в мякоти; в верхней и нижней частях корнеплодов столовой свеклы,

редьки, редиса также больше нитратов, чем в середине. Следует учитывать это при подготовке овощей к употреблению. Не помешает хозяйкам познакомиться и с нижеследующей таблицей.

Допустимая концентрация нитратов
(в миллиграммах на 1 кг сырой массы овощей)
Установлена Минздравом УССР и Госагропромом УССР

Продукция растениеводства	Содержание нитратов
Арбузы, помидоры, яблоки, груши, виноград	60
Дыни, лук репчатый	90
Перец сладкий, огурцы	200
Картофель	120
Морковь, баклажаны	300
Лук зеленый, кабачки, капуста белокочанная	400
Редис, редька, салат, шпинат, щавель	1200
Столовая свекла	1400
Петрушка, укроп	1500

Для зеленых культур и овощей, выращиваемых в закрытом грунте, нормы увеличиваются в два раза.

● Боритесь с пыреем на участке, ведь это сорное растение не зря называют огнем полей. На квадратном метре пырей способен образовать корневища длиной до 500 м. Они содержат до 26 тысяч почек, каждая из которых может образовать самостоятельное растение. Надо стремиться убирать пырей с корневищами, измельчение последних приведет только к образованию новых растений.

● Грецкий орех в три раза питательнее хлеба, в десять — свежих яблок. Поэтому его желательно посадить на приусадебном или дачном участке.

● Если при посадке положить орех на ребро, росток будет развиваться быстро и растение зацветет уже на пятом году. Если посадить орех вершком вниз — деревцо будет расти медленнее и зацветет не раньше, чем на восьмом году.

● Чтобы уничтожить гусениц на фруктовых деревьях, развесьте на них лоскутки шерстяных тряпок. В них в больших количествах соберутся гусеницы. После этого их легко собрать.

● Когда синоптики предсказывают заморозки, желательно на утренней зорьке, часа в три-четыре, опрыскать деревья обычной водой из садового опрыскивателя. Веником обрызгать кустарники. Принцип защиты такой: вода, испаряясь, согревает растения.

● Если мороз упал на раскрытые цветы деревьев, урожай погиб, если соцветия еще в бутонах, надежда на урожай есть.

● Петрушку осенью можно не выкапывать из грядки, весной она даст второй урожай, потому что не боится заморозков.

● Редис можно сеять в середине апреля, он мороза не боится. Если вы большой любитель редиса, его можно сеять на грядки с разрывом в три недели, и все лето у вас будет свежий салат из этого овоща.

● Не боятся мороза зеленый лук, укроп, салат, но все же на утро после заморозка их лучше полить.

● Если у картофеля померзли листья, не отчаивайтесь, вырастут новые побеги, только урожай, конечно, будет немного ниже.

● Не спешите засыпать небольшой яр на своем дачном участке — из него можно соорудить водоем, альпинарий и даже небольшую теплицу.

● Груда мусора, засыпанная землей, может стать горкой из альпийских растений.

● Если размеры приусадебного участка не позволяют иметь водоем, достаточно вкопать в грунт бочку, старую ванну или другой резервуар.

● Срок эксплуатации садовой мебели продлится, если ножки вдеть в металлические трубы и так закопать.

● Беседки устраиваются там, откуда открывается лучший осмотр насаждений, их панорама.

ПРОСТЕЙШИЕ СООРУЖЕНИЯ ЗАКРЫТОГО ГРУНТА

● Для получения высоких урожаев теплолюбивых овощных культур в ранние сроки необходимо иметь простейшие сооружения, надежно защищающие растения от холода весной. К ним относятся парники, малогабаритные тоннели, укрытые синтетической пленкой, и разного типа небольшие теплички. Все они размещаются с севера на юг длинной стороной.

● Простейшие сооружения, исключая теплицы, называют утепленным грунтом. Они бывают обогреваемыми и необогреваемыми. Используются временно — в течение весенне-летнего и частично осеннего сезонов. При этом удлиняются сроки выращивания овощей в ранневесенний и поздневесенний периоды, создаются условия для расширения ассортимента выращиваемых культур. Наиболее пригодны площадки с небольшим (5—7°) южным, юго-восточным или в крайнем случае юго-западным уклоном.

● Глинистые, холодные, переувлажненные почвы и ложбины, где застаивается или стекает вода, для простейших сооружений непригодны. Лучше их размещать на легких по механическому составу, окультуренных почвах, не зараженных болезнями и вредителями.

● Малогабаритные тоннели устраивают с простейшим каркасом. Они бывают арочные и шатровые. Укрывают их синтетическими пленками.

● Арочные дугообразные каркасы изготовляют из проволоки диаметром 5—6 мм, из ивы, орешника, бамбука, пластиковых трубок. Проволоку (лучше с антикоррозийным покрытием) нарезают на отрезки длиной 160—170 см, изгибают их дугообразно и заглубляют в землю на 15—20 см или прикрепляют к брускам. Расстояние между концами дуг зависит от поперечника укрываемой площади и чаще всего бывает 75—120 см, а высота над землей 40—60 см. Дуги устанавливают на расстоянии 80—100 см друг от друга. Иногда сверху их связывают шпагатом для придания лучшей устойчивости и чтобы не провисала пленка.

● Проволочный каркас может быть переносным. В этом случае концы дужек прикрепляют к двум параллельным брускам, толстым доскам в виде полозьев. В ряде случаев каркасы козелкового типа делают из бруска сечением 5×5 см и длиной 3 м. К нему прикрепляют две пары ножек под прямым углом друг к другу. Длина их 50—60 см, в зависимости от ширины пленки. Для прочности ножки между собой скрепляют поперечной пленкой. Каркасы устанавливают вдоль рядков впритык один к другому и покрывают пленкой. Высота любого каркаса должна быть не менее 40 см, чтобы растения не соприкасались с пленкой. Это предохраняет их от обмерзания и солнечных ожогов.

● Для индивидуальных огородов продаются также разборные парники с пленочным укрытием.

● Для пленочных укрытий типа парника ширина 0,8—0,9 м наиболее удобна и практична. Высота парника определяется выращиваемыми культурами: для огурцов достаточно 30—40 см, для томатов — до 50 см. Зависит она также от ширины и формы укрытия. При ширине 90 см и дугообразной форме парника оптимальная высота 50—60 см, при коньковой — около 70 см. Длина парника определяется особенностью участка и конструкциями. Пленочные укрытия целесообразно использовать в виде целых полотнищ, которые натягиваются на каркас без жестких креплений или в виде съемных бобин.

Кроме описанных выше, имеются парники с большой площадью укрытия. Наиболее распространены разборно-переносные укрытия. Ширина такого парника 1,6 м, общая площадь при длине 6 м 9,6 м^2.

Помимо простейших сооружений защищенного грунта, на подсобных участках во многих случаях строят различного рода теплички, преимущественно с укрытием синтетическими пленками (стационарные, передвижные, пристенные, двухскатные, односкатные, изготовленные из парниковых рам).

ОВОЩИ В ТЕПЛИЦЕ

Выращивание овощей в теплице позволяет получить урожай на 2—2,5 месяца раньше, чем в открытом грунте.

Под сооружения закрытого грунта желательно соответственно подготовить почву к осени. Для этого ее необходимо глубоко перекопать, вырыть канавки, в которые уложить листву деревьев, сорняки без семян, органические удобрения, перепревшие растительные остатки, хорошо увлажнить. В эту землю посеять семена нужных ранних культур — салата,

редиса, укропа, салатной капусты. Как только сойдет снег, грунт накройте любым из простейших сооружений (см. выше).

После созревания почвы весной формируют закрытый грунт под огурцы, помидоры. Для посева огурцов подходят сорта — Сигнал 235, Изящный, Вязниковский 37, Парад, Бригадный. В теплицу сеют семена или высаживают рассаду.

Практикуется двухстрочный ленточный посев (между строк — 25 см, между семенами — 8 см).

Для выращивания помидор берут сорта — Невский, Белый налив 241, Киевский 139, Перемога 165, Талалихин, Агата. Вначале семена выращивают в рассадных горшочках.

ОГОРОД НА ОКНЕ

Зеленый огород на окне из лука любители предлагают сделать так: в широкую невысокую кастрюлю вырезается кружок фанеры с отверстиями в шахматном порядке. Кружок на 4-х проволочках-крючках опускают в кастрюлю на 8 см от дна. Кастрюлю наполняют водой чуть выше кружка. В каждое отверстие вставить по луковице. Огород будет служить всю зиму, если истощившиеся луковицы заменить новыми.

Для емкостей под комнатный огород используют широкие коробки из-под рыбных консервов, упаковочные коробки из плотного картона, но лучше всего сделать ящики на размер подоконников, высотой 12—16 см. Середину выстлать плёнкой, внутрь положить дренаж (песок, битый кирпич), затем заполнить землей. Для высокорослых растений (помидоры) ящик должен быть выше — 25—30 см.

Комнатные огурцы лучше высевать в феврале. С конца марта по ноябрь ароматные зеленцы пополнят витаминный стол.

Семена комнатного жгучего перца высевают в марте. После 2-х листочков растения пересаживают в горшки.

В феврале высевают и комнатные помидоры. Рассаду лучше пересаживать в большие емкости, нежели горшки.



КАЛЕНДАРЬ ОГОРОДНИКА

Январь. Овощевод-любитель и в это время не расстается со своими зелеными друзьями: на окнах и в комнате, а также в зимней тепличке выращивает лук на перо, салат, укроп, зелень петрушки, сельдерея, свеклы.

Вместе с семьей решает, что будет выращивать на огороде, и составляет план размещения культур.

Февраль. Это последний месяц зимы, но для овощевода-любителя уже начинается весна. Заложите на световую яровизацию клубни раннего картофеля. Посейте семена ранней и цветной капусты, сельдерея и ранних томатов.

Очистите парники от снега, начинайте их набивку ранее разогретым биотопливом.

Заканчивайте проверку и очистку семян, приобретите недостающие, определите их всхожесть, «посейте» семена на бумажные ленты.

Закончите ремонт парниковых рам и огородного инвентаря, свяжите соломенные или камышовые маты. Изготовляйте перегнойно-навозные или торфо-перегнойные горшочки и кубики.

Март. Посейте в парники для выращивания рассады семена томатов, баклажанов, перца. Протравите семена овощных для открытого грунта.

Во многих южных районах в конце марта у огородника «зеленый старт». Как только начинает созревать почва, в открытый грунт он высаживает пророщенные клубни раннего картофеля, рассаду ранней капусты; высевает лук, горох, морковь, петрушку, редис, салат и другие холодостойкие овощные культуры.

Апрель. Начиная со второй-третьей декады, высевайте огурцы, высаживайте ранние томаты под пленочные укрытия.

Освободите посевы многолетников от мульчирующих материалов, прорыхлите их, подкормите и укройте переносными сооружениями из пленки, чтобы получить раннюю продукцию.

Если в предыдущем году вам досаждали медведка и проволочники, не забудьте с наступлением теплых дней разложить приманки в виде сырого картофеля, кучек травы, соломы.

Май. Заканчивают посев теплолюбивых культур: фасоли, огурцов, тыквы, кабачков, патиссонов, арбузов, дынь.

Начиная со второй-третьей декады, высаживают в грунт рассаду томатов, перцев, баклажанов. Не позднее конца мая высаживают рассаду поздней капусты.

Прорывают загущенные всходы лука, свеклы, моркови и других культур. Проводят уход за растениями (рыхления, поливы, прополки; ведут борьбу с вредителями и болезнями).

Убирают урожай редиса, зеленого лука, салата и других зеленых культур.

В мае возможны и заморозки. Приведите в готовность индивидуальные и групповые средства защиты растений.

Июнь. Окучивают картофель, поливают все культуры, рыхлят междурядья, пропалывают, прорывают, подкармливают растения минеральными и органическими удобрениями. Ведут борьбу с вредителями и болезнями.

Убирают зеленый горошек, ранний картофель, огурцы из укрытий. Ведут летний посев огурцов, редьки, редиса, салата и некоторых других зеленых и пряновкусовых культур.

Июль. Продолжайте тщательный уход за растениями, особенно необходимы в это время поливы. Внимательно следите за появлением вредителей и при необходимости проведите опрыскивание растений растительными препаратами.

Не забудьте посеять многолетники (лук-батун, многоярусный лук, щавель). Для осеннего потребления на освободившихся из-под раннего картофеля, капусты и других культур участках посейте редис, цветную капусту, кольраби, репу.

Июль — один из самых радостных месяцев для овощеводов: идет массовый сбор огурцов, кабачков, патиссонов, начинают созревать томаты. Приступайте к заготовке продукции впрок.

Не забудьте заготовлять дерновую землю для парников, следует заложить компостные кучи, перелопатить ранее заложенный компостный материал.

Август. В открытом грунте продолжается уход за растениями и борьба с сорняками, вредителями и болезнями.

Идет массовый сбор томатов, заканчивается сбор огурцов, и поэтому поторопитесь сделать заготовки, убрать лук, чеснок, фасоль.

В средине месяца в зимнюю тепличку не забудьте высадить рассаду огурцов для осеннего потребления.

Подкормите многолетники, чтобы в зиму они ушли окрепшими. Подготовьте подвалы и другие хранилища, окуривая их серой или дезинфицируя формалином.

Сентябрь. Убирают томаты, перец, баклажаны до наступления первых осенних заморозков. Заготовляют семена. Очищают парники от земли и навоза.

Освободившиеся участки следует перекопать, внеся предварительно навоз, компост и минеральные удобрения.

Готовят участки для подзимних посевов.

Октябрь. Заканчивайте уборку картофеля, корнеплодов, капусты. В погожий день просушите их на солнце и заложите на хранение.

Перед наступлением устойчивых заморозков сделайте подзимний посев моркови, петрушки, пастернака, салата, укропа, шпината, свеклы и других культур.

Высадите ревень, эстрагон, щавель и другие культуры делением кустов со старых посевов, а также зубки озимого чеснока.

Ноябрь. В начале месяца еще не поздно сделать подзимние посевы и посадки.

Помойте, просушите и уберите под навес инвентарь, поливные шланги, колья, парниковые рамы.

Приготовьте и укройте почвенные смеси для теплиц, парников, стаканчиков. Заготовляйте опавшие листья, складывая их в компостные кучи, а если для биотоплива, укройте их пленкой или плотно уложите, не допуская увлажнения.

В теплице ведите уход за огурцами, луком-выборком для получения зелени.

Декабрь. В зимних теплицах ухаживают за луком, петрушкой, сельдереем, убирают витаминную зелень, столь необходимую в это время.

Ремонтируют парниковые рамы, огородный инвентарь.

Собирают золу, навоз, птичий помет и другие местные удобрения, мусор для биотоплива.



НАРОДНЫЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ РАСТЕНИЙ

В борьбе с вредителями и болезнями сада и огорода можно использовать многие растения, которые называют инсектицидными благодаря их способности токсически воздействовать на насекомых и возбудителей болезней.

Бархатцы. Растения срезают полностью в период цветения и высушивают. Сухие измельченные растения помещают в эмалированное ведро (1—2 кг), затем заливают до краев теплой водой и настаивают в течение двух суток, процеживают через фильтр. В процеженный настой добавляют 40 г хозяйственного мыла. Используют для опрыскивания ягодников против тлей. Этим настоем можно обеззараживать также клубни гладиолусов от различных грибных болезней перед посадкой, опуская их в настой на 8—10 ч., и семенники астр и левкоев от черной ножки, опуская корни рассады в настой на 8—10 часов.

Белена черная. Все растение сильно ядовито. Используют против тлей, медяниц, паутинных клещей, растительноядных клопов, гусениц боярышницы и златогузки, а также против гусениц капустной белянки и моли на посадках капусты.

Для настоя: 1 кг мелко нарезанных сухих растений заливают 10 л воды и настаивают 12 часов. Если сырье размолото в сухой порошок или настой готовят из розеточных листьев и корней, то количество сырья уменьшают в два раза. После отцеживания в настой перед опрыскиванием добавляют на каждые 10 л 40 г мыла.

Сухие растения, размолотые в порошок, рекомендуется применять для опыливания.

При приготовлении отвара сухое сырье и воду берут в той же пропорции, что и для настоя, кипятят 30 мин., охлаждают и процеживают.

Болиголов пятнистый. Растение очень ядовитое. Больше всего алкалоидов в незрелых плодах. Используют против молодых гусениц и личинок жуков пилильщиков.

Для настоя: листья, соцветия, незрелые плоды и мелкие стебли измельчают и замачивают в воде (1 кг на 1 л). Затем растирают до кашицы, отжимают из нее жидкость, а выжимки заливают 15 л воды и вновь отжимают. Обе жидкости сливают вместе и опрыскивают деревья и кусты. До употребления жидкость хранят в прохладном и темном месте в закрытой посуде.

Бузина черная и красная. Для защиты используется отпугивающее действие бузины. Рекомендуется для отпугивания крыжовниковой пяденицы, огневки, плодожорок, смородинного почкового клеща, крыс и мышей.

Против крыжовниковой пяденицы И. В. Мичурин советовал «втыкать» в каждый куст по ветке бузины.

Против смородинного почкового клеща перед цветением смородины между ее кустами расставлять в воде свежие ветки бузины, меняя по мере увядания.

Рекомендуется высаживать бузину на приусадебном участке для отпугивания крыжовниковой огневки и плодожорки сливовых деревьев и яблонь. Стеблями черной бузины обвязывают стволы деревьев для отпугивания мышей.

Дурман обыкновенный. Все части растения ядовиты. Применяют в борьбе против тлей, паутинных клещей, растительноядных клопов. Отвары и настои готовят так же, как из белены черной, т. е. 1 кг сухого и 2 кг свежего сырья на 10 л воды.

Живокость полевая, редкоцветная. Настои и порошки живокости употребляют для борьбы с гусеницами непарного и кольчатого шелкопрядов, боярышницы, златогузки, молей, яблонной медяницы. Настой готовят так: сухое измельченное сырье (100 г на 1 л воды) или семена (48 г на 1 л воды) заливают водой на 48 часов.

Опыливают растения порошком из сухого сырья.

Календула. При ее посеве в междурядьях земляники предотвращается поражение растений клещами и корневыми гнилями.

Картофельная ботва. Собирают зеленую, не пораженную болезнями ботву. 1—2 кг свежей или 600—800 г сухой измельченной ботвы заливают 10 л воды и настаивают 3—4 часа. Свежеприготовленный настой используют против паутинного клеща и тлей.

Лук репчатый. Настой лука репчатого используют против тлей, луговых клопов, гусениц совок, пьявиц, уховертки обыкновенной, паутинных клещей, медяниц и плодожорок.

Для приготовления настоя берут 200 г луковой шелухи, заливают 10 л теплой воды, настаивают в течение 4—5 дней, процеживают и используют для опрыскивания. Обработки проводят через каждые 5 дней не более трех раз.

Есть и другой рецепт. Луковой шелухой заполняют ведро до половины, заливают горячей водой, настаивают в течение суток, процеживают, разбавляют в два раза водой, затем опрыскивают.

На медяниц подавляюще действует следующий настой: 200—300 г луковиц пропускают через мясорубку и полученную массу разбавляют в 10 л воды, затем настаивают 1—2 суток. Обработки проводят свежеприготовленным раствором.

Для защиты от плодожорки опрыскивают любым из рекомендуемых настоев сразу после цветения, на закате солнца при температуре не ниже 15 градусов. Обработку повторяют через каждые 7 дней около месяца.

Лопух. Настой лопуха применяют против гусениц капустной совки, белянок и молей. Измельченные листья укладывают в ведро на одну треть его объема, заливают водой и настаивают три дня. Опрыскивают растения 3—4 раза с интервалами 5—7 дней.

Молочай прутьевидный. Используют листья и стебли, срезанные сразу после цветения. Применяют против листогрызущих гусениц — капустной белянки, репной белянки, совки, моли. 4 кг измельченных листьев и стеблей кипятят 2—3 часа в 3—5 л воды, процеживают, доливают водой до 10 л. Проводят опрыскивание овощных культур 2 раза с интервалом в 4 дня.

Одуванчик лекарственный. Берут 200—300 г измельченных корневищ и 400 г зеленых листьев, заливают 10 л воды, настаивают в течение 2—3 ч, потом процеживают и сразу используют для опрыскивания плодовых деревьев по распускающимся почкам и затем после цветения

(после опадения 75 % лепестков) против тлей, клещей и медяницы. При наличии вредителей опрыскивание повторяют несколько раз с интервалом 10—15 дней.

Осот полевой. Используется в борьбе с мучнистой росой (3—4-кратное обильное опрыскивание через 4—6 дней). Настой осота используется свежеприготовленным, после 8-часового настаивания измельченных стеблей и листьев (350 г растений на 1 л воды).

Паслен сладко-горький. Применяют для опрыскиваний плодовых и овощных культур против сосущих вредителей — мелких личинок, жуков, гусениц, бабочек.

Для отвара: 5—6 кг свежего сырья заливают 10 л воды, настаивают 3—4 часа, затем кипятят 3 часа на слабом огне, охлаждают, процеживают и разливают в стеклянные банки с плотными крышками. В темном прохладном месте отвар может храниться длительное время. Перед употреблением его разбавляют водой (1:2) и добавляют 40 г мыла на 10 л воды.

Перец горький стручковый. Используют против листогрызущих гусениц, тлей и слизней. Для приготовления отвара: 100 г мелко нарезанных стручков заливают 1 л воды, кипятят в течение часа в закрытой посуде и настаивают двое суток. После этого перец растирают, отжимают, а отвар процеживают и разливают в бутылки. Хранят в темном месте. Для приготовления рабочего раствора берут полстакана отвара, добавляют 10 л воды и 40 г мыла и опрыскивают растения.

Петрушка посевная или кудрявая. Бордюр из петрушки предохраняет землянику от улиток. При посеве петрушки под кустами винограда проявляется ее отпугивающее действие на филлоксеру.

Пижма обыкновенная. Используется против яблоневой плодожорки, медяницы и цветоедов. Для приготовления раствора после измельчения 700—800 г высушенных или 2—2,5 кг свежих растений помещают в ведро, заливают до краев водой и настаивают 1—2 дня. Затем раствор кипятят 25—30 мин., процеживают и разбавляют наполовину холодной водой.

После остывания проводят опрыскивание в вечернее время. Первую обработку делают сразу после цветения яблони, последующие — 3—4 с интервалами в 5—6 дней.

Полынь. Используют для борьбы с листогрызущими гусеницами. Отвар готовят из 1 кг хорошо провяленных растений, которые кипятят в небольшом количестве воды в течение 10—15 мин. После охлаждения отвар процеживают и добавляют к нему до 10 л воды. Опрыскивают растения с интервалом в 7 дней до полного уничтожения вредителей.

Ромашка аптечная. Применяют против сосущих вредителей (клещей, клопов) и личинок пилильщиков, младших возрастов гусениц. Для приготовления настоя используют листья и корзинки соцветий, которые сушат, растирают, заливают водой (на 10 л воды 1 кг) и настаивают в течение 12 ч. Перед обработкой добавлять 40 г мыла.

Сосна обыкновенная. Используют свежесрезанные ветки — однолетние приросты и хвою. Применяют для борьбы с тлями, медяницами, яблоневой плодожоркой, огневкой, серой гнилью земляники.

2 кг хвои или однолетних приростов настаивают 5—7 дней в 8 л воды. Настой держат в темном месте и ежедневно перемешивают. Перед употреблением настой разводят в 10 раз.

Другой способ: хвою кладут в ведро и заливают кипятком (1:1). Ведро накрывают. Настой можно использовать на следующий день, разбавляя водой (1:5).

Крыжовник и смородину против огневки опрыскивают в начале цветения и еще дважды через недельные интервалы.

Яблони против плодожорки опрыскивают сразу после цветения в первый вечер, повторяя опрыскивание через 7—10 дней около месяца, пока летает плодожорка.

Табачный настой. Используют против тлей, трипсов, паутинного клеща. Отходы табака (1 кг) заливают 10 л горячей воды (60—70 °С). Для опрыскивания настой разбавляют двумя-тремя объемами воды и добавляют мыло из расчета 40 г на 10 л воды.

Томатная ботва. Применяют против сосущих и листогрызущих вредителей овощных культур. На 10 л воды берут 1 кг мелко изрубленных пасынков или ботвы и кипятят настой в течение 30 мин. Когда отвар остынет, его процеживают. Для опрыскивания против гусениц, белянок, капустной совки, а также тлей на 10 л воды берут 2—3 л отвара и добавляют 40 г мыла.

Тысячелистник обыкновенный. Применяется в борьбе с тлями, медяницами, мелкими гусеницами. В начале цветения собирают всю надземную часть, 800 г высушенных и измельченных растений запаривают в кипятке на 30—40 мин., затем доводят объем жидкости до 10 л и настаивают еще 40 мин. Перед опрыскиванием добавляют 40 г мыла.

Чесночный настой. Применяют против тлей и клещей. 150—200 г измельченного чеснока заливают 10 л воды. Раствор настаивают сутки, процеживают и сразу же опрыскивают растения.

Против таких болезней томатов и картофеля, как фитофтороз, макроспориоз, стрик, применяют вытяжку из чеснока (30—50 г измельченных головок на 10 л воды). Картофель опрыскивают в начале цветения, а томаты — в период завязывания плодов. Опрыскивают 2—3 раза через 10—14 дней.

Чистотел большой. Применяется против тлей, медяницы, трипсов, щитовок, гусениц, репной и капустной белянок и других вредителей.

Для настоя: 3—4 кг свежих или 1 кг сухих растений настаивают в 10 л воды 24—36 часов. Этим настоем опрыскивают растения. Порошок используют для опыления против блошек, для окуривания деревьев против медяницы.

Щавель конский. Применяют против тлей, крестоцветных клопов на редисе и семенниках капусты и редиса. Для приготовления настоев берут 300—400 г корней, заготовленных осенью, настаивают 2 часа в 10 л теплой воды, затем процеживают и используют для опрыскивания.

Хрен. Применяют против тлей и клещей. Используют черенки, листья, корни.

Для настоя: хрен пропускают через мясорубку, заполняют $^1/_3$ ведра, заливают водой до краев, перемешивают и настаивают 1 час. Применяют для опрыскивания.

СМЕСИ

Коровяк, перепревшее сено или навоз. Настой коровяка, сена или навоза используют против мучнистой росы на крыжовнике, смородине в начальной стадии развития болезни. Треть ведра коровяка заливают 3 л воды, настаивают 3 дня, доливают воды до 10 л, процеживают и опрыскивают этим настоем кусты. Через 10—15 дней обработку повторяют, приготовив свежий настой.

Средства для отпугивания грызунов. Для отпугивания зайцев готовят обмазку для стволов деревьев. На ведро коровяка добавляют 1 кг растворенной в воде свежегашеной извести или смешивают равные части глины и коровяка и добавляют на ведро этой смеси 50 г креолина. Против мышей применяют отпугивающие сильно пахнущие средства: деготь, мяту, креолин, торфяную крошку или золу, пропитанную креолином.

Суперфосфат, хлористый калий. Смесь водных вытяжек суперфосфата и хлористого калия используют для 2—3-кратных некорневых подкормок (способом опрыскивания) против листогрызущих гусениц и тлей. Берут 10 г суперфосфата и 5 г хлористого калия на 10 л воды. Водную вытяжку готовят за 1—2 суток до применения. Опрыскивание проводят с промежутком 7—10 дней.

Мочевина (карбамид). Используется для обработки приствольных кругов плодовых деревьев ранней весной против парши (700 г на 10 л воды). Осенью после уборки урожая мочевину можно использовать до опадения листьев (500 г на 10 л воды).

НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ С ИНСЕКТИЦИДНЫМИ РАСТЕНИЯМИ

● При работе с препаратами, приготовленными из инсектицидных растений, необходимо соблюдать меры предосторожности.

● Ядовитое вещество инсектицидных и фитонцидных растений полнее и быстрее извлекается из растертых и измельченных частиц растений. Поэтому высушенное растительное сырье необходимо нарезать ножом или ножницами. Листья, цветы, травы измельчают на частицы размером 5 мм, стебли, корни, корневища — до 3 мм, семена — до 0,5 мм.

● Для лучшего прилипания при опрыскивании в раствор следует добавлять мыло. Можно брать зеленое (калийное), так как оно быстрее смешивается с водой. При отсутствии зеленого мыла используют хозяйственное. Его необходимо мелко настрогать ножом и растворить в небольшом количестве горячей воды. Раствор мыла добавлять в отвар или настой перед самым опрыскиванием и хорошо перемешать.

● При размоле растений в порошок или при опыливании порошками защищать рот и нос респиратором, влажным полотенцем или сложенной вдвое марлей с прослойкой из ваты. Глаза закрывать защитными очками.

● Не курить, не принимать пищу, не пить во время работы с настоями. Не допускать к работе детей, беременных женщин и кормящих матерей, а также лиц, страдающих аллергиями.

● После заготовки растений, приготовленных из них инсектицидных препаратов, особенно порошков, тщательно мыть с мылом лицо и руки.

● Заготовленное сырье из растений и препараты из них хранить с этикетками в помещениях под замком.

● Посуду, которая используется для приготовления настоев, отваров и рабочей жидкости, после работы промыть раствором кальцинированной соды (50 г на 1 л воды) или раствором древесной золы (130 г на 1 л воды) с последующей промывкой водой.

● Если вблизи обрабатываемых деревьев и ягодных кустарников находятся плодоносящие растения земляники, клубники, овощей, их на время обработки необходимо прикрыть пленкой.

● Опыливать и опрыскивать культуры надо не позднее чем за 10—15 дней до уборки урожая.

Нормы расхода рабочей жидкости:

Молодые деревья до 6 лет	— до 2 л на дерево
плодоносящие деревья	— до 10 л на дерево
смородина	— до 1,5 л на куст
крыжовник	— до 2 л на куст
клубника	— до 1,5 л на 10 кв. м
огурцы, томаты	— до 1 л на 10 кв. м
овощные, бахчевые, картофель	— до 1 л на 10 кв. м

ПРОТИВ КОЛОРАДСКОГО ЖУКА

● Для борьбы с колорадским жуком промышленность изготавливает ряд препаратов, которые по согласованию с Минздравом СССР разрешено использовать на садово-огородных и приусадебных участках: фозалон (бензофосфат) — 60 г на 10 л воды; мезокс (метаксихлор) — 60 г на 10 л воды; ровикурт — 10 г на 10 л воды, фоксим (волатон) — 150 г на 10 л воды, анометрин — 10 г на 10 л воды и другие.

● Часто применяемый ранее против колорадского жука хлорофос с 1989 года на садово-огородных и приусадебных участках запрещен.

● Надо учесть, что увлекаться химическими препаратами на участке не стоит. Это крайняя мера, прибегать к которой приходится тогда, когда никакие другие средства не помогают.

● В качестве нехимического способа борьбы с колорадским жуком применяют настой ореховых листьев. Заготавливают их осенью и хранят в сухом, проветриваемом помещении. За 3—4 недели до появления жука листья замачивают в воде (2—3 кг на 10 л воды). Перед использованием настой дважды процеживают, затем опрыскивают посадки картофеля. В результате гибнет большинство как зрелых особей, так и личинок жука.

● Чтобы колорадский жук не смог отложить яйца, растения картофеля опыливают древесным пеплом.

● Колорадский жук очень боится едкого и неприятного запаха девясила. 100 г сушеного корня девясила заливают в ведре кипятком, накрывают крышкой и выдерживают до охлаждения. Опрыскивают посадки трижды за лето. Жук облетает огород стороной.

● С успехом применяют настой луковой шелухи. Обрабатывать посадки следует до того, как жук отложит яйца.



ГРЯДКИ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ

● Многие садоводы отводят на дачных и приусадебных участках грядки для выращивания лечебных трав и кустарников. Здесь с успехом культивируются как экзотические, так и привычные лекарственные растения от женьшеня и лимонника до зверобоя и мяты.

● Участок лекарственных растений окружают своеобразной защитной полосой. Для этого подходят облепиха, шиповник, калина.

● Если обходиться без защитной полосы, то кустарники размещают вблизи альпийской горки или на ней.

● Грядки размещают на ровной площади или на террасах, чтобы лучше учесть особенности и требования растений к свету, влажности, составу грунта.

● Многое известно о целебных свойствах женьшеня. Выращивание его требует особого терпения. Размножают женьшень семенами. Перед посевом семена стратифицируют: перемешивают с торфом и песком, увлажняют и в таком состоянии держат в холодильнике (или в ином холодном месте) при температуре 3—5 градусов. Периодически смесь субстрата с семенами перемешивают. Когда оболочка семян трескается,— они готовы к посеву.

● Сеют женьшень в парники или глубокие ящики. Грунт хорошо удобряют перегноем, добавляя 30 % песка. Растениям вредны прямые солнечные лучи, их затеняют щитами или матовым стеклом. В первый вегетационный период женьшень выбрасывает по одному тройному листику.

На второй период (весной) женьшень пересаживают в открытый грунт с хорошим дренажом (культура не переносит переувлажнения). На третий-четвертый год растения дают цвет. Использовать корни женьшеня можно на седьмой, восьмой год.

Женьшень можно выращивать и в комнатных условиях. Горшки подбирают емкостью 8—10 л, высверливая по бокам дополнительные отверстия для аэрации. Влажность воздуха в помещении не должна падать ниже 75 %, а температура — 17—22 градусов летом и 0 градусов зимой (горшки выносят в подвал).

● Зверобой обычный — традиционное лекарственное растение на Украине. Это — многолетник, размножается семенами. Высевают семена просто по поверхности грунта в дождевую погоду. Уже на следующий год зверобой зацветает и готов к использованию. Иногда под осень зацветает повторно.

● Душица (еще материнка) выращивается и размножается как зверобой. Часто оба эти вида высаживают рядом. Контраст цветения и продолжительность этого периода делают душицу и зверобой прекрасным местным материалом для озеленения. Их высаживают и на цветниках или невысокими бордюрами вдоль аллей.

Ароматное сырье душицы (верхушки цветущих побегов длиной до 30 см) используется для лечения кишечных заболеваний, полоскания горла, как потогонное и даже против зубной боли. Издавна в отваре душицы купали детей, применяя такие ванны как профилактическое средство закаливания организма.

● Любой участок украсит калиновый куст с яркими красными плодами. Их используют как общеукрепляющее при простудах, как мочегонное и как источник аскорбиновой кислоты. Лекарственное значение имеет и кора калины. Ее включают в виде отваров и экстрактов в состав препаратов для лечения маточных кровотечений.

Выращивают калину преимущественно семенами. Предварительно семена подвергают стратификации (перемешать с песком, держать в низкой температуре от 1 до 5° тепла) в течение трех месяцев. Лучше растет калина на влажных гумусовых грунтах при достаточном освещении.

● Широко известны лечебные свойства валерианы. Растет она в низовьях, на заболоченных лугах. Размножают валериану семенами или корневищами. Семена высевают во влажную и богатую перегноем землю. Разрастаясь, культура образует густые заросли.

Лекарственные свойства имеют корневища и корни валерианы. Сырье используют для лечения нервной системы, бессонницы и желудочных заболеваний и как источник препаратов против болезней сердца.

● Лишайники не без оснований называют индикаторами чистоты воздуха, они тонко реагируют на наличие в воздухе окисей серы, азота, фторидов. Если концентрация сернистого газа в воздухе превышает 0,3 $мг/м^3$, лишайники там не растут.

● Наряду с лекарственными растениями надо знать растения ядовитые: бузина; белена; цикута ядовитая или вех — напоминает петрушку с трубчатым стеблем, при растирании — неприятный запах; ягоды вороньего глаза; ягоды ландыша; волчье лыко (ярко-красные овальные

ягоды), клещевина (семена напоминают фасоль), белладонна (красавка) — черные ягоды похожие на вишню или черную смородину; дурман (крупные листья, бело-розовые цветы).

ГАЗОН

● При планировке приусадебного или дачного участка любой величины оставьте место для газона. Красивый зеленый газон — украшение территории усадьбы, нюанс культуры хозяина.

● Для разбивки газона наиболее подходящее место на солнце, в крайнем случае, в легкой полутени. Работы по устройству газона начинают с подготовки почвы. Если она обеднена, ее улучшают путем внесения повышенной нормы перегноя. Затем почву рыхлят на глубину 25—40 см. Площадку как следует разравнивают, устраняя вегетативно размножающиеся сорняки. Желательно сделать это осенью.

● Для посева используют семена мятлика лугового, мятлика узколистого, полевицы, райграса, овсяницы красной, овсяницы луговой, овсяницы Регеля, овсяницы скальной. Смесь семян высевают от середины апреля до середины сентября. Достаточно 20—25 г смеси семян на 1 кв. м площади. Если газон разбивается на склоне или же по краям территории, производят более густой посев.

● Семена разбрасывают вручную, равномерно распределяя их по поверхности. Затем их мелко заправляют в землю граблями и всю площадку сразу же основательно утрамбовывают, используя для этой цели каток или доски, которые перекладывают с места на место. Для равномерного прорастания семян важно, чтобы почва была постоянно влажной. Для полива лучше использовать опрыскиватель с самой мелкой насадкой, чтобы семена не вымывались и не нарушался поверхностный слой грунта. Поливать лучше вечером или рано утром.

● Молодой газон начинают выкашивать, когда трава поднимется на высоту ладони. Первый покос лучше производить вручную, а не косилкой, которая может вытянуть молодые растеньица с корнем.

● После покоса газон снова утрамбовывают и поливают. Последующие покосы производят каждые 7—10 дней.

● Газоны закладывают также пластами дерна или путем посадки побегов и корневищ. Поверхность для укладки дерна тоже требует подготовки. Ее выравнивают, наносят сверху слой рыхлой, гумусной земли толщиной 2—3 см. После укладки дерна газон поливают и затем постоянно поддерживают влагу.

● В процессе ухода за газоном следует постоянно бороться с сорняками, осторожно вырезая их с земли с корнями. Для сдерживания роста отдельных сорняков достаточно газон регулярно косить.

● Время от времени газон надо рыхлить, увеличивая доступ воздуха к корням. Делать это можно обычными вилами, втыкая их на глубину 10—15 см. Полезно прочесывать газон острыми железными граблями, очищая поверхность от сухой, отмершей травы, мха, прошлогодних листьев.



ЦВЕТЫ

● Озеленяя балкон или лоджию, все ящики располагайте и укрепляйте с внутренней стороны ограждения.

● Ящики для цветов заполните земляной смесью, состоящей из равных частей компоста, парниковой земли, глинисто-дерновой земли и песка. К этому стоит добавить немного размягченного торфа, который придает рыхлость почве и хорошо удерживает влагу.

● Не старайтесь перегружать ящики растениями. Целесообразно выбрать несколько однолетних или многолетних видов так, чтобы они цвели попеременно, сменяя друг друга.

● Если окна выходят на юг, восток или запад, используйте вертикальное озеленение. Оно защищает стены от сильного перегревания, а комнаты — от прямых солнечных лучей и частично — от проникновения с улицы пыли и газов. Можно посадить дикий и культурный виноград, декоративную фасоль, глицинии и другие вьющиеся растения.

● Балконы и лоджии, ориентированные на север, северо-восток, северо-запад оформляйте горизонтальными посадками, чтобы не затенять комнаты, высаживайте здесь невысокие и негустые растения.

● Выбирайте цветы с яркими, сочными красками: герань, календулу, настурции, анютины глазки.

● Вполне подходят для выращивания в оконных и балконных ящиках и такие цветы, как низкорослые сорта астр, резеда, петунья, левкои, бархатцы.

● Ниспадающие растения — колокольчики майя, пеларгония хмелевидная, аспарагус тоже очень декоративны и покрывают перила балконов, стенки цветочных ящиков.

● Особенно хороши для окон и балконов различные виды герани. Их высаживают весной из горшочков, простоявших зиму в комнате.

● При устойчивой теплой погоде вынесите на лоджию или балкон комнатные цветы. Горшки поставьте в ящик и пространство между ними засыпьте торфом или мхом. Это предохраняет растения от нагревания и защитит корни. Ближе к балконной решетке разместите плющ, вьющуюся фуксию, циссус, хлорофитум. Вторым рядом поставьте цветущие фуксии, пеларгонии, а также кактусы, а по краям ящика — высокие растения, например, олеандры.

● Если позволяют условия, займите один-два ящика под укроп и петрушку, и у вас всегда будет под рукой свежая зелень к столу.

● Большинство комнатных растений любит прохладную температуру и не переносит яркого света.

● Здоровье комнатных растений во многом зависит от правильной поливки. Воду лучше брать дождевую, речную, а если водопроводную, то нужно дать ей отстояться.

● Зимой и осенью умеренно поливайте растения по утрам, а летом — вечером и обильнее.

● Поливать цветы осенью нужно водой комнатной температуры, зимой — на 2—3° теплее. Нельзя поливать теплой водой растения, находящиеся в прохладных местах в состоянии покоя. При поливе холодной водой у растений загнивают стебли и корни, могут опасть листья и бутоны, что приводит их к гибели.

● Независимо от регулярной поливки необходимо хотя бы раз в неделю опрыскивать листья и стебли водой из пульверизатора, следя за тем, чтобы не намокли бутоны и цветы.

● Чтобы не вызвать ожогов, не рекомендуется поливать и опрыскивать растения, освещенные прямыми солнечными лучами.

● Растения с листьями, густо покрытыми волосками (синингия, колеус, пеларгония), опрыскивать не следует, так как от этого на листьях образуются пятна и они могут загнить.

● Наиболее обильно растения поливают в период роста. Когда их рост приостановился, поливы постепенно уменьшают, следя за тем, чтобы земля в горшках была лишь немного влажной.

● Следует иметь в виду, что глинистая почва содержит влаги больше и медленнее высыхает, чем песчаная, и чем меньше горшки, тем чаще необходимо поливать растения.

● Поливать нужно по краю горшка, чтобы не смачивать стебли и листья растения и не размывать землю.

● Если земля в горшке пересохла и возле его стенок образовались щели, поставьте горшок с растением в посуду с водой на несколько часов, земля впитает влагу.

● Так как земля, не пронизанная корнями, высыхает медленно, все вновь пересаженные растения поливают мало. До цветения поливают меньше, во время цветения — больше.

● Всегда необходимо помнить, что излишняя влажность почвы в посуде для комнатных растений более вредна, чем сухость.

● Если вас долгое время не будет дома, переставьте горшки с цветами в затененное, прохладное место, опустив их в таз с водой.

● Можно положить на поверхность земли в горшке мокрую губку или полиэтиленовый мешочек с туго завязанной горловиной, проколов в нем маленькую дырочку.

● Новые горшки перед пересадкой растений моют горячей водой, ошпаривают кипятком.

● Приобретать комнатные растения лучше молодые, весной. Молодые растения нужно пересаживать каждую весну, а крупные, если они себя хорошо чувствуют,— раз в два-три года.

● В марте желательно закончить пересаживание большинства комнатных растений. У пальм, фикусов, китайских роз и других, которые из-за больших размеров трудно пересаживать каждый год, надо сменить хотя бы верхний слой земли в кадке.

● При пересадке внимательно осмотрите корневую систему. Заболевшие, загнившие корни удалите острым ножом.

● Цветы, у которых корни оплетают весь ком земли в горшке, требуют ежегодной пересадки. Лучшим временем для этого является март. Такие цветы, как герань, фуксия, можно пересаживать и в августе, а азалии, камелии, рододендроны и растения, цветущие весной,— после цветения.

● Для мелких растений нельзя брать слишком большие горшки: это задерживает рост и развитие цветов.

● При пересадке растений необходимо следить, чтобы корневая шейка была на 1—2 см ниже верхнего края горшка. Промежутки между комом и стенкой горшка равномерно заполняют питательной землей, колышком проталкивая ее вниз. При этом левой рукой растение придерживают на середине горшка.

● После пересадки растение сразу поливают. В период укоренения (5—6 дней) ежедневно опрыскивают.

● Для красоты и уюта большое значение имеет умение правильно разместить растения в помещениях. Цветы должны гармонировать с обстановкой, размещением мебели, расцветкой ковров.

● На низком маленьком столике уместен маленький сосуд с несколькими цветочками или одной веточкой красиво цветущего кустарника.

● Ампельные растения эффектны на углах шкафов (традесканция, бегония, хлорофитум, мелколистный филодендрон и т. д.).

● Очень оживляют помещение подвесные вазы или корзинки с ампельными растениями, настенные вазы или другие устройства из коры, бамбука, дерева. Большую комнату можно разделить легкой решеткой из металла или дерева с несколькими растениями.

● Цветущие растения с красочными листьями надо расставлять в соответствии с правилами гармонии и контрастов отдельных оттенков. Некоторые цвета можно усиливать и ослаблять другими: например, оранжевый рядом с синим становится еще ярче, а синий — еще холоднее; красный цвет усиливается зеленым. Поэтому лучше размещать красные цветы или листья на фоне зеленых декоративных растений; оранжевые — с голубыми и синими; желтые — с синими. Если цветок имеет светлые оттенки, то другой необходимо подбирать тоже со светлыми оттенками.

● На мебели желтого цвета или вблизи нее хорошо разместить пестролистные формы традесканции, цветущие незабудки, синие колокольчики и плющи.

● На фоне темно-коричневой мебели красиво выделяются светло-зеленые аспарагусы, пестролистные растения, а также растения с белыми цветками.

● На окнах, окрашенных в белый цвет, очень эффектны зеленые растения с красными, оранжевыми цветками и темно-красными листьями.

● Цветы на подоконниках следует размещать свободно, чтобы они не касались стекла. От прикосновения листьев к стеклу летом возможны ожоги, зимой — обмерзание.

● Для равномерного развития рекомендуется время от времени поворачивать растения к свету, особенно цветущие. Это правило не распространяется на фикусы, пальмы, драцены, хлорофитумы. Не рекомендуется поворачивать и зигзагокактус, так как при этом он цветет позже и не так обильно.

● Если вы принесли домой цветы, то острым ножом или секатором наискосок подрежьте конец стебля цветка под водой, чтобы воздух не проник в проводящие сосуды стебля.

● Перед тем, как ставить цветы в вазу, дайте им отдохнуть и набраться сил — прежде поставьте глубоко (по головки) в слегка теплую, отстоянную воду хотя бы на час.

● Удалите с цветов все привядшие и лишние листья — с ними испаряется много влаги.

● У растений с твердым древесным стеблем перед погружением в воду раздробите концы стеблей на 3—5 см (потом, составляя букет, подрежьте раздробленные концы под водой на нужную длину). Конец толстых веток, подрезав, можно еще и расщепить на 4 части, а ту часть ветки, которая будет находиться под водой, процарапать острой иглой. На такое легкое процарапывание хорошо реагируют астры, гвоздики, календула (ноготки), маргаритки, дельфиниум, васильки.

● У растений, выделяющих млечный сок, и у хризантем, гербер, маков, поповника сразу после подрезки под водой обугливают срез на пламени спички или свечи. Можно просто опустить концы стеблей в кипяток на 30—60 секунд. Делать это нужно осторожно, чтобы пар не попал на листья и цветы.

● Если вам хочется, чтобы бутоны раскрылись быстрее, добавьте в воду камфорный спирт — не больше 0,5 ч. л. на 1 л воды.

● Задержит увядание многих цветов добавление в воду сахара (цветы станут медленней распускаться) — 0,5—1 ч. л. сахара на 1 л воды. Но учтите, что в подслащенной воде быстро размножаются бактерии, поэтому ее необходимо дезинфицировать антисептиками — добавить несколько кристаллов марганцевокислого калия, борной кислоты (0,1 г на 1 л воды), кусочек древесного угля. Есть и цветы, плохо переносящие сахар. Это ландыши, цикламены, амарилисы.

● Питательные растворы можно приготовить, добавив в воду не только сахар, но и аспирин, немного соли (соль часто просто втирают в свежий срез камелий, калл).

● Если цветы немного подвяли (не оттого, что отцвели, а просто «устали»), снова подрежьте стебли под водой, обрызгайте чашечки цветов и листья, заверните головки в хорошо увлажненную бумагу и поставьте глубоко в слегка теплую воду. «Отдыхать» цветам лучше ночью.

● Розы выньте на ночь из вазы и поставьте глубоко в воду. Утром перед тем, как вернуть их на место, вновь подрежьте концы стеблей под водой.

● Очень важна для сохранения жизни срезанных цветов и стадия срезки в бутонах, при полуроспуске или полном роспуске.

● Срезать цветы надо рано утром или вечером, днем же — только при пасмурной погоде.

● Георгины срезают не раньше, чем цветок распустится почти полностью. Полые стебли после срезки наполняют водой и закрывают ватными фитильками — для дополнительного питания.

● Не спешите срезанную в мороз веточку вишни, жасмина ставить в теплую воду. Дайте ей оттаять, она будет лучше цвести.

● Если в цветочном горшке завелись черви, положите в него гнилое яблоко — черви переползут в него.

● Розы и гвоздики лучше стоят в подслащенной воде.

● Воду в вазе подкисляют уксусом (1 ст. л. 9-процентного уксуса на литр воды, в жаркую, сухую погоду — 2 ст. л.) Вместо уксуса добавляют в воду аспирин (1 таблетка на литр воды).

● Гладиолусы срезают после раскрытия 1—2 бутонов и в фазе окрашенного бутона. Ту часть стебля, которая будет под водой, процарапывают острой иглой. Верхний бутон даже можно отщипнуть: это задерживает раскрытие нижних бутонов, а значит, цветы простоят дольше.

● Лилии срезают в фазе окрашенных бутонов и когда распустится первый цветок. Опускают концы стеблей в горячую воду (60 градусов) на две минуты. Цветы дольше стоят, если удалить тычинки.

● Гвоздики (ремонтантные и Шабо) обламывают в полуроспуске или в первый день цветения. В воду для них добавляют борную кислоту (0,1 г на 1 л воды). Лучше всего стоят гвоздики в воде комнатной температуры, воду не следует часто менять.

● Розы обязательно подрезают под водой, удаляют лишние листья и шипы, наливают в вазу хорошо отстоянную (не менее 45 минут) воду с добавлением аспирина. Японские мастера икебаны рекомендуют опалить срез роз на огне.

● Герберы, имеющие волосистый стебель, нельзя ставить глубоко в воду, более чем на $^1/_3$ стебля. Воду для гербер делают соленой (1 ч. л. соли на 1 л воды). Эти цветы особенно болезненно реагируют на сквозняки.

● Срезайте стебли наискось, острым ножом, а не ножницами, иначе они сплющаются. Исключение — хризантемы: их лучше ломать. Оставляйте стебель подлиннее, чтобы обеспечить цветок запасом питательных веществ.

● Если в комнате жарко, на ночь вынесите букет на балкон или в прохладное помещение.

● Срезанные цветы не любят солнечного света. Лучше ставить их в тень.

● Не все цветы мирно уживаются в одной вазе. Резеда и ландыши ускоряют увядание всех других цветов. Розы, гвоздики и лилии одни, без соседей, сохраняются намного дольше, чем в смешанном букете.

- Букет черемухи не ставьте в комнате, где спят. Из цветов выделяется синильная кислота, которая может вызвать отравление.

- Обеденному столу соответствует небольшая ваза и небольшое количество цветов.

- Если стол невелик, ваза может быть плоской, невысокой, цветы в ней размещаются горизонтально. В плоской вазе нельзя помещать цветы вертикального строения — гладиолусы, флоксы.

- На большом столе цветы можно поместить в высоком сосуде, но так, чтобы они не закрывали сидящих за столом. Свисающих растений на них не должно быть, так как они будут мешать размещению посуды, бокалов

- Ваза с цветами должна соответствовать сервизу. Фарфоровому, например, импонируют хрустальная или фарфоровая вазы.

- На письменном столе цветы помещают в подцветочниках, чтобы они находились выше уровня глаз и не отвлекали от работы. Окраска цветов должна быть спокойной.

- Зимой на столе могут быть гвоздики, цикламены; весной — подснежники, ландыши, незабудки; летом — анютины глазки, душистый горошек; осенью — мелкоцветковые хризантемы, георгины, цинии и другие.

- Соединение красного и голубого цветов в букете символизирует любовь и верность.

- Желтый цвет символизирует неверность, а в соединении с красным — недоверие.

- Цветы украшают наш быт, но надо учесть, что многие врачи советуют не ставить рядом с постелью больного букеты цветов.

  Уже через час в воде, в которой стоят цветы, образуются болезнетворные бактерии. Цветы у изголовья особенно излишни для больных, которые только что перенесли операцию.

КОМНАТНЫЕ ДЕКОРАТИВНЫЕ РАСТЕНИЯ

Азалия. Существует две группы азалий — вечнозеленые и сбрасывающие листья. Азалии цветут во второй половине зимы и ранней весной. Цветут до 3-х недель.

Размножаются семенами и черенками. Полуодревесневшие черенки азалий укореняют в разводочных ящиках при температуре 18—22 °С. Укоренившиеся черенки рассаживают в горшочки. При достижении длины побега 8—12 см его обрезают, оставляя 3—4 хорошо развитых листа, в пазухах которого образуются новые побеги.

Горшочки с азалиями приобретают готовыми в магазинах цветочного хозяйства. В комнате их помещают на хорошо освещенном месте.

Азалии не переносят высокой температуры и сухого воздуха: их следует держать в самом прохладном месте, возле окна, подальше от отопительной сети. Полезно часто обмывать растения прохладной водой под душем.

При хорошем уходе и правильном содержании азалии ежегодно обильно цветут.

Сорта. Существует много сортов азалии с цветками самой разнообразной окраски: «Авенир» — ярко-лососево-карминные, «Аполло» — кирпично-красные, «Вервениана альба» — зеленовато-желтые; «Веснянка» — белые с коричневато-красными крапинками; «Джон Херес» — ярко-розовые с малиновым оттенком.

Алоэ (столетник). Листья толстые, мясистые, снизу выпуклые, сверху вогнутые, серо-зеленые с небольшими шипами по краям. Цветет в комнате очень редко.

Алоэ — распространенное, неприхотливое растение. Размножается черенками и отпрысками, их высаживают в маленькие горшочки с хорошим дренажем в песчано-дерновую землю и лиственную землю (1:1:1). Взрослые растения пересаживают каждые 3—4 года. Содержат на хорошо освещенном месте. Увлажнение летом умеренное (по 0,1 л воды 2 раза в неделю), зимой — незначительное (от сырости растение загнивает).

Алоэ — ценное лекарственное растение. Используется для озеленения небольших жилых и служебных помещений.

Бегония красивоцветущая. Травянистое клубневое растение. Стебель сочный, полупрозрачный, разноокрашенный, иногда покрыт волосками; высота — 20—50 см. Листья крупные, ассиметричные, сердцевидные с красивым рисунком. Цветки простые, полумахровые, густомахровые, отличаются разнообразием оттенков: красные, белые, желтые, розовые и др., диаметр 10—12 см, у некоторых гибридов — 10—20 см.

Период цветения — с июня по декабрь.

Бегонии — распространенные, привлекательные, яркоцветущие эффектные красивейшие комнатные растения.

Кроме клубневых сортов и гибридов для комнатной культуры представляют интерес: бегония группы Глуар де Лоррен, Креднера, а также люцерна, которая достигает высоты 1 м и более, листья крупные (15—20 см длиной), удлиненно-сердцевидные со множеством серебряных пятен, декоративные цветки собраны в поникающую кисть.

Размножают бегонию семенами, клубнями, деленками, черенками. Клубни высаживают в январе — феврале в смесь из глинисто-дерновой и лиственной земли, перегноя, торфа и песка (2:2:2:2:1). Температура прорастания — 20—22 °С. Высаживают неглубоко, чтобы верхняя часть была слегка прикрыта почвой. После посадки поливают теплой водой и ставят на освещенное окно. Летом лучше ставить на менее освещенном окне. Полив незначительный, при наступлении сухой и жаркой погоды его постепенно увеличивают (до 100 г воды через день). С началом сильного роста растений проводят 2—3 подкормки (за лето) раствором органических удобрений.

С пожелтением листьев полив прекращают, стебли засыхают и отпадают. Хранят клубни с горшками в прохладном проветриваемом помещении при температуре 10—12 °С.

Герань, или пеларгония. Растение с сочными стеблями и листьями и цветами разнообразной окраски в зонтиках.

В культуре встречаются следующие группы пеларгоний: крупноцветковые (грандифлорум), зональные, плющевидные, или ползучие (пельтатум), а также душистые (гравеоленс).

Пеларгонии выращивают на солнечных местах. Больше всего для них подходят южные окна, балконы и оконные ящики. Они требуют питательную почву для усиленного роста, так как только на новом приросте образуются цветоносы, обеспечивающие обильное цветение.

Осенью, перед наступлением морозов, пеларгонии помещают для зимовки в прохладные сухие помещения с температурой 6—8 °С или выставляют на светлые окна прохладных комнат. Зимой растения поливают редко. При сухом зимнем содержании побеги лучше созревают и могут быть использованы весной для размножения.

Для летнего озеленения балконов и оконных ящиков используются в основном две группы пеларгоний: зональная и плющевидная, достоинство которых в непрерывном цветении ярких цветов.

Сорта. Наиболее популярны следующие сорта пеларгонии: крупноцветковой — «Африкэн Бэлл», «Джесси Джаретт», «Лавендер Кван», «Мари Фогель», «Пинк Фогель» и др.

Пеларгония легко размножается черенками.

Глоксиния. Обладает красивыми нежнобархатистыми широкими листьями и крупными колокольчатыми цветами разнообразных оттенков. В культуре распространены многочисленные сорта глоксинии гибрида.

Взрослые глоксинии цветут в течение 3—4 мес. и более, с мая по сентябрь, с коротким перерывом. Трехлетняя глоксиния способна за лето произвести более сотни цветков, причем 10—25 распустившихся одновременно.

Уход за взрослыми растениями заключается в поливе и подкормке жидкими удобрениями. После укоренения глоксиний в горшках эффективны подкормки нитратом калия в концентрации 1 г на 1 л воды (раз в декаду). Для продления периода цветения отцветшие цветоножки немедленно вырезают у самого основания (цветоножки можно укоренять). При соблюдении этого условия двух-, трехлетние экземпляры дают до 50 цветков. Так как цветки глоксинии беспрерывно сменяют друг друга, растение почти все лето покрыто цветами.

Весной растения содержат на окнах, обращенных на юг и запад, а летом — на затененных окнах, обращенных на восток или север. Глоксинии не выносят прямых палящих солнечных лучей.

К концу сентября — началу октября горшки с глоксинией помещают на хранение в темное место. При большом количестве клубней их вынимают из горшков с высушенной почвой, просушивают на солнце и хранят в чистом прокаленном речном песке или мелком торфе при температуре 12 °С.

Для размножения глоксиний можно использовать листья и их чрезмерно разросшиеся клубни (диаметром 12 см и более), которые ранней весной разрезают острым ножом на части с 1—2 хорошими ростками. Раны присыпают толченым древесным углем и клубни рассаживают в горшки.

Кактус. Группа этих растений многочисленна — вместо листьев у них колючки, толстые стволы, покрытые волосками и щетинками, ребристые поверхности. Кактусов насчитывается свыше 3000 видов, которые

в свою очередь подразделяются на подсемейства. Но у всех есть общие элементы в том, как их выращивать.

Размножение семенами — основной способ разведения кактусов. Для получения хороших сеянцев следует использовать весенние лучи солнца, поэтому семена следует высевать в марте, апреле, мае (некоторые виды — в августе).

Для посева используют низкие горшки или плошки, которые предварительно замачивают на сутки в растворе марганцевокислого калия. Сточное отверстие плошек закрывают черепком, укладывают дренаж: слой песка, гравия, измельченного кирпича (предварительно простерилизованного), поверх дренажа насыпают смесь из перепревшей лиственной земли, промытого речного песка и порошка древесного угля (1:0,5:0,3), выравнивают и слегка уплотняют трамбовочкой. Осторожно раскладывают семена, вдавливают их трамбовочкой и присыпают тонким слоем сухого песка. Увлажнение земли производят через отверстие в плошке, которую помещают в поддон с теплой водой. Как только влага дойдет до поверхности почвы, плошку вынимают, накрывают стеклом и ставят в теплом месте на рассеянный солнечный свет. Верхний слой в плошках должен постоянно быть влажным; для этого из пульверизатора осторожно проводят опрыскивание теплой кипяченой водой (чтобы не внести гнилостные грибки).

Всходы появляются на 2—15-й день. При появлении сеянцев их начинают приучать к окружающему воздуху, для этого в солнечные дни снимают стекло и днем притемняют папиросной бумагой.

При появлении на сеянцах первых колючек проводят первую пикировку в такую же смесь (свежую), а также в плошки. После пикировки из притеняют и 2—3 дня не поливают. При появлении плесени смесь присыпают тертым древесным углем. В течение лета делают 2—3 пикировки. Последний раз пикируют в смесь из тяжелой дерновой и лиственной земли, крупнозернистого песка, кирпичной крошки или керамзита, древесного угля, извести (2:2:0,5:0,3:0,1:0,1). На поверхность смеси обязательно насыпают слой мелкого керамзита или гравия.

Семенами размножают апорокактус, гаматокактус, гимнокалициум, лобивию, пародию, эриокактус, эриоцереус, эхинопсис и др.

Размножение черенками. Черенкование — самый простой и быстрый способ размножения. В качестве черенков используют боковые отростки, детки, членики, части побегов, листья (у листоподобного кактуса), сосочки и пр. Срез следует делать острым тонким ножом, лезвием бритвы (продезинфицированные спиртом или на огне). Черенкование проводят с апреля по июль, перед посадкой их привяливают 5—6 дней и высаживают в песок или керамзит и выставляют на хорошо освещенное окно без полива. У толстых черенков нижний конец зачищают на 2—3 см так, чтобы он стал выпуклым. С течением времени срез, подсыхая, втягивается и из края появляются корешки. Укорененные черенки высаживают в такую же смесь, как и для сеянцев при последней пикировке.

Черенками размножают мамиларии, опунции, хамецереусы, эхинопсисы и др.

Прививки. Одним из способов размножения растений, выращивания ценных форм, получения красивых декоративных кактусов является

прививка. Ее проводят летом в период интенсивного роста привоя и подвоя. Привой и подвой должны быть одного диаметра. Быстро срезая привой и подвой, их плотно прижимают друг к другу и делают несколько вращательных движений, вытесняя пузырьки воздуха. Привой привязывают к горшку ниткой или резинкой. Можно также прививку делать клином. Привитые растения помещают в теплое (18—20 °С), светлое место и умеренно поливают. Все молодые растения пересаживают ежегодно (до 3—4 лет), взрослые — через 3—4 года.

Удобрения. Взрослые растения подкармливают только раствором минеральных удобрений, что позволяет не пересаживать растения ежегодно. Готовые смеси цветочных удобрений применять нельзя, в них много азота. Лучшие растворы: смесь фосфорно-кислого калия (100 г), суперфосфата (15 г), азотно-кислого калия (20 г). Затем 1 г смеси разбавляют в 1 л воды, по 0,05—0,1 л раствора на растение. Подкормки проводят летом, после чего растения опрыскивают тепловатой водой.

Лиана (сциндапсус золотистый). Многолетнее травянистое растение, достигающее длины нескольких метров. Листья средние, сердцевидные, блестящие, кожистые, темно-зеленые, иногда с золотистыми полосами и штрихами. Сциндапсус — распространенное, простое в культуре растение. Размножается черенкованием верхушек побегов. Укореняют черенки во влажном песке в течение весны, лета и содержат в теплом затененном месте. Укорененные растения высаживают в горшки с рыхлой смесью из лиственной земли, перегноя, торфа и песка (2:1:1:1). Старые растения пересаживают в такую же смесь раз в 3—4 года.

Сциндапсус — тепло- и светолюбивое растение, плохо переносит прямое солнечное освещение. Летом проводят 1—2 подкормки органическими или минеральными удобрениями.

Лиана быстро простирается по стенам комнаты, ее побеги необходимо подвешивать к разным выступам.

Мирт. Представляет собой вечнозеленое деревце с нежными темно-зелеными пахучими листьями и мелкими белыми душистыми цветами. Цветет весной.

Наиболее распространенным видом является мирт обыкновенный с многочисленными формами. Высота растений 1—3 м.

Растения в молодом возрасте ежегодно пересаживают ранней весной (перед началом роста). Взрослые экземпляры нуждаются в пересадке лишь через 2—3 года.

Зимой мирт должен находиться в светлых прохладных помещениях. Полив умеренный. В теплых сухих комнатах мирт сбрасывает листья.

Размножают семенами и черенками весной и летом (в июле), иногда прививкой. Черенки легко укореняются под стаканом.

Сенполия (узамбарская фиалка). Растение формой и окраской цветка напоминает фиалку, опущенностью листьев похоже на глоксинию. Цветы голубые, фиолетовые. Имеются махровые формы фиалки и целая гамма окраски ее цветков, начиная с чисто-белой через розовые, голубые, аметистовые тона до темно-пурпурного цвета. Цветение при хорошем освещении не прерывается зимой.

Узамбарская фиалка легко приспосабливается к различным условиям содержания, однако от палящих лучей ее листья желтеют, скручиваются, обжигаются, а цветки деформируются. Если все же содержать фиалку на южном окне, то ее защищают от солнцепека тюлевыми занавесками или деревянными жалюзи. На окнах, обращенных на север, чувствует

себя хорошо. В конце мая ее можно прикапывать в саду, но только в горшках, так как при пересадке нежные корни растения могут пострадать.

Фиалка особенно чувствительна к чистоте и влажности воздуха. Для нее вреден воздух, наполненный табачным дымом или газами, и сквозняки. Пересушка ведет к гибели растения.

Известны следующие сорта фиалки: «Блу Скай», «Ментор Бой», «Плам Тип» и др.

Для получения однотипных растений прибегают к вегетативному размножению — делению куста или черенкованию листа с черешком.

Фикус (каучуковое дерево). Деревянистый полукустарник или кустарник. Высота стебля — свыше 100 см (в зависимости от вида и формировки). Листья крупные, продолговатые, цельные, кожистые, блестящие, темно-зеленые.

Фикус — распространенное декоративное и простое в культуре растение. Размножается черенкованием весной и летом. Черенки с 1—2 листьями укореняют во влажном песке или в бутылке с водой, поставленной на хорошо освещенном окне. Взрослые растения пересаживают через 3—4 года в питательную смесь из дерновой и лиственной земли, перегноя, торфа и песка (2:2:2:1:1). В такую же смесь высаживают укорененные черенки. Свежий перегной нельзя добавлять в смесь. При сильном росте молодые растения пересаживают ежегодно. Фикус хорошо растет как при солнечном освещении, так и в тени. Его нельзя часто поворачивать к источнику света. Требует равномерного увлажнения в течение года (по 0,2—0,3 л воды через день), в жаркое время листья часто опрыскивают или обмывают от пыли. На дне сосуда делают хороший дренаж. Избыток или недостаток влаги пагубно отражается на развитии растения.

Используется для озеленения просторных жилых и служебных помещений.

Фуксия свисающая. Многолетний небольшой кустарник с многочисленными свисающими цветками. Листья средние, округло-яйцевидные, заостренные, иногда зубчатые по краям. Цветки крупные, простые и махровые, разноцветные, оригинальной формы, иногда схожи на висячие фонарики.

Период цветения — апрель-октябрь.

Фуксия — распространенное нетребовательное растение. Размножается черенками. Летом они быстро укореняются во влажном песке, а затем их высаживают в питательную смесь. Пересаживают фуксию ежегодно весной в смесь из глинисто-дерновой, перегнойной земли, торфа и песка (3:2:1:1), при пересадке укорачивают корни и обрезают крону.

Растения хорошо растут и обильно цветут в освещенных утренним солнцем местах. Летом фуксию обильно поливают (по 0,1 л воды ежедневно) и подкармливают органическими или минеральными удобрениями (3—4 раза за лето), зимой увлажнение умеренное, растения располагают на менее освещенные подоконники. Цветущую фуксию нельзя переставлять на другое место и поворачивать вазоны — это может привести к опаданию бутонов. С наступлением жаркой погоды растения следует выносить на балкон.

Цикламен персидский. Бесстебельное клубневое растение. Листья сердцевидные, зубчатые по краям, с разнообразным светло-серым орнаментом по поверхности, на длинных малиново-красных черешках, которые выходят из центра мясистого клубня. Цветки белые, красные, фиолетовые, самых разнообразных оттенков, иногда с бахромчатым краем лепестков и приятным ароматом. Диаметр цветка 6—10 см. Цветоносы таких же размеров, как черешки листьев, и на 3—5 см длиннее (в зависимости от сорта).

Период цветения — ноябрь — март.

Распространены гибридные формы цикламена: персидский, европейский, Рейнроза.

Размножается семенами и делением клубней. В домашних условиях размножение семенами затруднительно.

При правильном уходе на молодом растении появляются 30—40 цветков, а на старых луковицах — еще больше. Продолжительность цветения цикламена зависит от условий его содержания. На него отрицательно воздействует жара.

ДЕКОРАТИВНЫЕ РАСТЕНИЯ ОТКРЫТОГО ГРУНТА

АНЮТИНЫ ГЛАЗКИ
(фиалка трехцветная, виола)

Двухлетнее зимующее растение с поверхностными мочковатыми корнями. Стебель ветвящийся, высота — 10—20 см. Листья ланцетно-округло-овальные, зеленые с сизым оттенком, нередко имеют прилистники.

Цветки одиночные, средней величины, диаметр — 3—4 см, неправильной формы, яркой окраски, одно-, двух- и трехцветные, пестрые, темно-синие с золотисто-желтым глазком, темно-красные и других тонов.

Период цветения: май—июль.

Лучшие сорта: Зимнее солнце — окраска цветов ярко-желтая с бархатисто-коричневыми пятнами. Кардинал — пурпурная, Небесная королева — голубая. Огненный король — терракотовая с красным оттенком. Синяя — темно-фиолетовая, Юпитер — пурпурно-фиолетовая и др.

Анютины глазки размножаются только семенами. В открытый грунт высаживают заранее выращенную рассаду. Хорошо растет как на открытом месте, так и в полутени.

Для выращивания рассады семена заготавливают в июне путем сбора пожелтевших коробочек (лучше утром). Затем их подсушивают и очищают, используя металлические сита с мелкими ячейками.

В августе семена высевают в холодный парник в полутени по 5—6 г на раму. Всходы пикируют на расстоянии 10×12 см. Часто, не обильно поливают.

Весной, как только на рассаде появляются первые цветки (во второй декаде апреля), растения высаживают рядами, расстояние между ними — 25 см, а между растениями — 20 см.

Поливают из расчета 0,5 л воды на одно растение. Через 2—3 дня после посадки проводят рыхление почвы. Дальнейший уход заключается в регулярном, но умеренном поливе дождевальным приспособлением или лейкой — каждые 2—3 дня. Анютины глазки пышно цветут только на рыхлой плодородной и влажной почве.

АСТРА

Астры очень неприхотливы. Они пригодны для создания клумб, но особенно хороши для срезки в букеты. Букеты из астр сохраняются в воде в течение 18 дней.

Астры имеют густомахровые, махровые, полумахровые и немахровые соцветия. По использованию их делят на срезочные, обсадочные и универсальные. Срезочные астры отличаются крупными красивыми соцветиями с длинными прочными цветоносами; обсадочные растут в виде низкого компактного кустика с большим количеством одновременно и долго цветущих соцветий; универсальные имеют компактный куст средней величины с довольно длинными цветоносами.

Для выращивания астр выбирают хорошо освещенные места с глубоким залеганием подпочвенных вод. Осенью под перекопку на 1 $м^2$ почвы вносят 2—4 кг навоза, 50—80 г фосфоритной муки и 30—50 г калийных удобрений. Весной перед посадкой растений (рассады) или посевом астр можно внести на 1 $м^2$ 20—40 г сульфата аммония и 15—20 г калийной соли.

У различных сортов астр период от появления всходов до цветения колеблется от 83 до 131 сут. В зависимости от этого их или непосредственно высевают в грунт или сажают рассаду, которую выращивают аналогично овощным растениям.

Все семена перед посевом желательно замочить на 15—18 ч в растворе какого-либо микроудобрения: борного, марганцевого или молибденового. Глубина посева семян 0,5—0,8 см. При температуре 18—26 °С и достаточной влажности почвы всходы появляются на 3—7 сутки.

Рассаду высаживают в лунку, предварительно наполненную водой, таким образом, чтобы соблюсти расстояние между растениями не менее 20—25 см, или же прорывают высеянные в грунт, предварительно увлажнив участок. Лишние растения используют как рассаду.

Уход за растениями заключается в регулярном мелком рыхлении почвы, удалении сорняков, поливах по мере необходимости. До начала ветвления астры целесообразно окучить до высоты 5—7 см.

При достаточной влажности почвы удобрения вносят сухими под рыхление, в засушливую погоду их лучше предварительно растворить в воде и внести в виде жидкой подкормки.

Наиболее привлекательны сорта астры «Рубин», «Юлия», «Нежность», «Скарлет», «Игольчатая Дип», «Сальвери Блу».

БАРВИНОК

Многолетнее зимующее растение с развитым корневищем, стебель — стелющийся, листья ярко-зеленые, блестящие, кожистые, ланцетовидные. Цветки одиночные, синего цвета.

Наиболее распространен барвинок малый. Размножается делением куста, отводками. Части куста высаживают весной или осенью на глубину 3—5 см сплошными лентами или рядами для декоративного оформления цветников. Хорошо произрастает в тени и полутени на умеренно влажной почве. Зеленые листья и стебли легко переносят теплые зимы.

Период цветения — апрель — май. Выращивается на клумбах, бордюрах.

БАРХАТЦЫ

Высота куста — 15—100 см. Листья перисторассеченные с зубчатыми краями. Цветки собраны в соцветия, расположены в верхней части куста на высоких цветоносах.

Соцветия простые, полумахровые, махровые, их диаметр — 3—12 см. Окраска — желтая, коричневая, оранжевая, поверхность лепестков — бархатистая.

Бархатцы — быстрорастущий, весьма неприхотливый цветок, растет на любой почве, обильно цветет с конца июня до глубокой осени. Отличается специфическим резким ароматом.

Различают три группы бархатцев: высокорослые (80—100 см), среднерослые (40—50 см), низкорослые (15—20 см).

Бархатцы размножаются семенами. Можно выращивать и рассадой. Для этого семена высевают в ящики или парники в начале апреля. Всходы появляются через 5—6 дней. В грунт рассаду высаживают в конце мая — начале июня, на расстоянии 20—50 см друг от друга в зависимости от сорта. Растения легко переносят пересадку и приживаются в любой фазе развития.

Семена собирают при полном усыхании соцветий. Всхожесть сохраняется 2—3 года.

ВЬЮЩИЕСЯ ДРЕВЕСНЫЕ РАСТЕНИЯ

Наиболее типичными вьющимися растениями для средней полосы Украины являются различные виды винограда, кирказон, плющ, вьющаяся роза, ломонос (клематис), глициния.

Глициния хорошо растет при посадке весной в теплом солнечном месте на легкой или хорошо дренированной, богатой питательными веществами почве со слабощелочной реакцией. В первые годы у глицинии развиваются длинные тонкие побеги. Со временем они превращаются в плотную сучковатую древесину. Цветки образуются на тонких боковых ветвях, которые нельзя повреждать при санитарных обрезках и омоложении растения.

Ломоносы (клематисы) являются сравнительно неприхотливыми растениями. Они хорошо растут на теплых солнечных участках даже с низкокачественными почвами. Среди них есть сорта с цветками диаметром 10—15 см («Нелли Мозер» и др.). Быстрому развитию ломоносов способствует мульчирование почвы над корнями перепревшим навозом или компостом.

Перед посадкой крупноцветковых клематисов выкапывают ямы размерами 60×60×60 см на хороших и 70×70×70 см на бедных грунтах с полной заменой выброшенного грунта почвой, обогащенной перегноем, с нейтральной или слабощелочной реакцией. Растения высаживают весной (апрель — май) или осенью (сентябрь — октябрь), заглубляя первый узел побегов в почву на 8—12 см. Нужен обильный полив, который повторяют через 7—10 суток. В период активного роста клематисы можно подкармливать разведенным коровяком или перебродившим птичьим пометом. На 2-й год прирост побегов увеличивается в два раза, а на 3-й — куст уже имеет декоративный вид. Клематисы можно высаживать вблизи слабоцветущих кустов или деревьев, разделив их корневую систему толью.

Крупноцветковые клематисы образуются на побегах текущего года. поэтому с наступлением морозов побеги обрезают на уровне 5—20 см, а почву вокруг мульчируют. При ежегодной обрезке молодые побеги вырастают мощными, а цветки становятся крупнее и цветут дольше. В первой декаде роста сильные кусты необходимо прореживать, срезая наиболее слабые побеги.

Крупноцветковые клематисы размножают только вегетативным путем — делением куста, отводками, прививками, черенками.

Укоренение отводка происходит почти в каждом узле. При хорошем уходе (регулярных поливах) укоренившиеся побеги, отделенные от маточного растения, зацветают в тот же год.

ГВОЗДИКА

Многолетнее зимующее корневищное растение. Высота — 60—100 см. Листья продолговато-ланцетные или почти линейные. Цветки различной окраски: розовые, красные, желтые, белые с красными пятнами и др.

Период цветения — середина июля до заморозков.

Род гвоздики имеет около 250 видов. В открытом грунте широко распространены гвоздика Шабо и Гренадин. Они являются ремонтантными растениями, то есть, способны непрерывно образовывать новые побеги в течение всего вегетационного периода. При размножении семенами часто образуются немахровые цветки.

Гвоздика Шабо. Многолетнее растение, часто культивируется как однолетнее. Образует сильноветвистые кусты.

Высота цветоносного стебля — 25—60 см. Листья мелкие, узкие, сизозеленые с восковым налетом.

Цветки махровые или полумахровые, белые, желтые, розовые, красные, фиолетовые и другой окраски, диаметр — 4—8 см. Некоторые сорта обладают приятным ароматом.

Период цветения — середина июля до наступления заморозков. Увядшие цветки необходимо своевременно убирать, так как они снижают декоративность растений.

Размножают Шабо семенами и черенками. При размножении семенами их высевают в ящики в конце января. Молодые растения после образования первой пары настоящих листьев пикируют в ящики, расстояние между ними 2×2 см. После смыкания листьев (если весна выдалась затяжной) растения пикируют второй раз с расстоянием между ними 5×5 см.

Рассаду в первые 2—3 недели содержат при температуре 10—12 °C, а в последующий период — при температуре 15—16 °C.

После пикировки (май) гвоздику высаживают на постоянное место, расстояние между рядами — 40 см, между растениями — 20 см. Первое цветение гвоздики начинается через 5—6 месяцев после посева.

При размножении черенками их выламывают, а не срезают из верхушек и пазушных побегов и иногда из средней части цветоносных стеблей. Черенкование проводят в марте. После укоренения саженцы высаживают в горшки диаметром 7 см, а затем на постоянное место.

Гвоздика хорошо растет на освещенных участках. Почву удобряют, но только не свежим навозом. Полив умеренный.

Чтобы вырастить крупные цветки, необходимо оставлять на цветоносных стеблях только центральный бутон, удаляя остальные в начале их образования. Для получения махровых цветков определенного цвета гвоздику размножают черенками, отобранными из лучших маточных растений.

Гвоздика Гренадин. Ветвящееся растение. Образует широкораскидистые прямостоячие кусты. Высота прямостоячего стебля — до 70 см. Листья удлиненные, зелено-серые с серебристо-сизым налетом. Цветки простые или махровые (последние, как правило, не дают семян). Они отличаются чистотой тонов. Окраска от чисто-белой, желтой, розовой, красной, пурпурно-вишневой до фиолетовой, диаметр цветка — 3—6 см. Цветение обильное.

Период цветения — июль — конец августа.

Размножается чаще всего черенками в период массового цветения маточных растений. Черенки высаживают в ящики на глубину 5—7 см наклонно из расчета 450 штук на 1 кв. м. Для лучшей приживаемости их выращивают в неярко-освещенном месте при температуре 22 °C в течение 12—15 дней. Укорененные черенки высаживают в горшки (диаметром 13—15 см) и до наступления заморозков содержат в парниках.

При наступлении заморозков горшки переносят в прохладное помещение, где сохраняют до весны. На постоянное место обычно высаживают в апреле.

При размножении семенами посев проводят в конце апреля — начале мая на гряды или в холодные рассадники. На 1 кв. м высевают 1 г семян (около 400 штук). Затем растения пикируют в парники. Расстояние между растениями — 5 см.

Для усиления кущения прищипывают верхушку.

ГЕОРГИНА

Георгины бывают помпонные, пионовидные, кактусовые, шаровидные, декоративные. Они светолюбивы и предпочитают расти на открытых, солнечных местах, хотя розовые и красные формы лучше сохраняют окраску вдали от полуденного солнца.

Лучшими почвами для георгин является богатый органическими веществами суглинок или хорошо удобренный песчаник.

Грядку или клумбу под георгины перекапывают с осени. Весной почву хорошо рыхлят, выкапывают глубокие ямки (20—25 см) для высадки клубней (корнеклубней). Посадка укорененных черенков производится в более мелкие ямки с заглублением только корневой шейки.

Перед посадкой крупные клубни разрезают на 4—6, мелкие на 2—3 части таким образом, чтобы каждая часть имела здоровую почку.

При посадке в сухую почву клубни следует часто поливать по мере подсыхания. Укорененные черенки высаживают в лунки с предварительно налитой водой.

Уход заключается в рыхлении почвы, уничтожении сорняков и регулярной срезке начинающих увядать цветов.

Известно чрезвычайно много сортов георгин. В настоящее время наиболее распространены сорта: «Вечный огонь», «Герри Хок», «Далия-70», «Залп Авроры» и др.

Георгины размножают клубнями и зелеными черенками.

ДЕЛЬФИНИУМ

Зимующее корневищное растение. Кусты мощные, высотой 0,8—2,0 м. Листья пальчато-рассеченные, крупные, на длинных черешках. Цветы собраны в крупные гроздевидные или метельчатые удлиненные соцветия длиной до 50 см. Цветки махровые и простые белой, синей, фиолетовой, голубой окраски.

Широко распространен дельфиниум гибридный — холодостойкое, выносливое и неприхотливое растение с исключительно декоративными цветами приятных тонов.

Период цветения — май — июнь, затем — сентябрь.

Лучшие сорта и формы: **Академик Келлер.** Цветки темно-голубые с розовой каймой, махровые; **Гиацинтоцветковый.** Цветки васильковой окраски, собранные в плотные, длинные кисти, махровые; **Кине Артур.** Цветки фиолетовые с белым глазком, махровые; **Кристалл.** Цветки лазурно-синие со светлым глазком, полумахровые.

Дельфиниум размножают делением куста и семенами. Растения, выращенные из семян, не полностью сохраняют признаки исходных форм.

Размещают на освещенных участках и в полутени. Почву с осени глубоко перекапывают и удобряют минеральным удобрением из расчета 0,3 кг на 1 кв. м.

Деление куста проводят ранней весной и высаживают деленки в ряд на расстоянии 40—50 см друг от друга. На одном месте растет 5—6 лет. К влаге малотребователен.

ГЛАДИОЛУС

Гладиолусы считаются одними из лучших летних цветов на срезку. Огромное количество существующих сортов гладиолусов подразделяют на несколько групп.

1. **Крупноцветковые гладиолусы** составляют основную часть сортов. Высота растений достигает 80—150 см, диаметр цветка — более 15 см. Лепестки цветков чаще гладкие, реже гофрированные. Период цветения с июля по октябрь.

Новые сорта: «Анита», «Вашингтон», «Ля Франс», «Гимн космонавтам», «Онуте», «Тайда».

2. Мелкоцветковые гладиолусы имеют яркие цветки диаметром 6—8 см. Прекрасно подходят для украшения столов и составления букетов.

К наиболее популярным сортам этой группы относятся: «Айсфоллиз» — янтарно-желтый с белым пятном; «Эльфи» — светло-абрикосово-желтый со светло-карминно-красным зевом; «Мелоди» — лососевого цвета с оранжево-багряным пятном и «Цигойнерлибе» — густооранжевого цвета с багряно-красными пятнами.

К группе мелкоцветковых гладиолусов относят и так называемые миниатюрные гладиолусы.

Лучшие сорта: «Брайтсайдс» — ярко-желтый с красноватым оттенком; «Кринклетт» — оранжево-розовый; «Питер Пэн» — лососево-оранжевый со светлыми полосами и красной чашечкой, а также «Статуэтт», «Марионетт», «Дрезден», «Фигурин» и др.

3. Махровые гладиолусы вызывают значительный интерес у любителей, однако имеется еще очень мало сортов.

Гладиолусы быстро растут и достигают оптимального развития на открытых солнечных участках.

Перед посадкой клубнелуковиц участок перекапывают и выравнивают граблями. Высадку начинают при температуре почвы не ниже 10 °С в рядки (расстояние между рядками 40—50 см, в ряду 15—20 см) или куртины (площадь питания 12×12 см) на глубину 8—15 см крупные клубнелуковицы и 3—4 см — детки. Первые побеги в зависимости от погоды появляются через 1—3 недели.

При уходе за гладиолусами следует рыхлить междурядья и производить поливы. После формирования основной массы листьев растения необходимо окучить или привязать к колышкам.

В жаркое засушливое лето гладиолусы следует регулярно поливать.

ГОРТЕНЗИЯ

Одно из лучших декоративных растений с 3—6 цветочными шапками, каждая диаметром 20—30 см. Цветет с весны до осени и зимой в зависимости от сроков посадки.

Укоренившиеся черенки высаживают в горшки диаметром 8 см и более с почвой из торфа, листовой земли и песка или из смеси компостной и торфяной земли с примесью песка.

Весной растения выносят на затененный участок (вблизи кустарника). Растения, привыкшие к свету, выставляют на солнце. Во избежание подсыхания почвы горшки до краев вкапывают в землю. Из весенних черенков к осени образуются гортензии с 2—4 побегами.

В мае — июне молодые растения обрезают (оставляя 1—2 пары листьев) для образования новых побегов, на которых в следующем году распустятся цветочные зонтики.

Старые растения на лето помещают в сад и сильно обрезают после отцветания, оставляя 3—4 сильных побега для цветения в следующем году (цветки у гортензии образуются только на прошлогодних вызревших стеблях). Затем их пересаживают в свежую землю.

Летом растения рекомендуется поливать в период, когда почва в горшках начинает светлеть.

Гортензии, находящиеся постоянно в сырой почве, заболевают. Для полива используют мягкую воду. Минеральные и органические удобрения вносят в жидком виде.

Наиболее распространенные сорта садовой гортензии: «Гамбург», «Голиаф», «Европа», «Прима», «Сер Терез».

Гортензии размножают черенками весной, их получают от маточных растений при обрезке лишних побегов и отпрысков.

ИПОМЕЯ (вьюнок)

Многолетнее и однолетнее растение. Стебель вьющийся, длина — до 10 м. Листья длинночерешчатые, яйцевидно-сердцевидной формы, заостренные. Цветки воронковидные, одиночные или собраны в пучки по 2—4 шт. (диаметр — 8—10 см). Окраска голубая, красно-голубая, пурпурная, венчик раскрывается утром, закрывается в 14—15 часов. Цветет обильно.

Период цветения — июль — ноябрь. Это — одно из наиболее декоративных вьющихся растений. Размножают семенами. Их высевают в марте — апреле. Многие виды дают самосев. Почву у растений содержат в рыхлом и умеренновлажном состоянии. Используют для озеленения стен, веранд, балконов, беседок, арок, пирамид.

КОЛОКОЛЬЧИКИ

Многолетнее (чаще двухлетнее) зимующее корневищное растение. Стебель прямостоячий, высота — 0,2—1,5 м. Листья ланцетовидные или округло-сердцевидные. Цветки поникшие, колокольчатые, диаметр — 3—7 см. Окраска цветов синяя, голубая, фиолетовая, розовая, белая.

Колокольчик — неприхотливое, декоративное растение.

Период цветения — июль — август. После цветения куст полностью теряет декоративность.

Наиболее распространенные виды: **«Каликантема флора плена».** Цветки разнообразной окраски, махровые, диаметр — 1,5—2 см; **«Карпатский».** Цветки синие, у садовых форм белые и светло-голубые, простые, диаметр — около 2,5 см; **«Пирамидальный».** Цветки белой и синей окраски, махровые и простые, диаметр — 3—4 см; **«Широколистный».** Цветки темно-синие, белые, махровые, простые, диаметр — 6 см.

Колокольчик размножают семенами, делением куста и корневыми отпрысками. Размещают растения на открытых освещенных участках. Почву с осени перекапывают и удобряют перегноем (10 кг), минеральным удобрением из расчета 0,2 кг на 1 кв. м. Семена высевают в начале апреля в лунки по 5—10 семян на расстоянии 30—40 см друг от друга. Затем всходы прорывают, оставляя по 1—2 растения в лунке.

Деление кустов производят ранней весной после появления первых побегов и высаживают на расстоянии 40—50 см друг от друга. На одном месте растет 3—4 года. Растения, полученные из семян, зацветают на второй год. Части куста (деленки) при хорошем уходе зацветают в год посадки. При своевременном удалении отцветающих побегов колокольчик в сентябре повторно зацветает.

Семена собирают осенью.

ЛЬВИНЫЙ ЗЕВ

Многолетнее растение, культивируется в садоводстве как однолетнее. Куст стройный, с прочным прямостоячим стеблем, высота — 15—100 см, заканчивается колосьями цветков.

Цветки оригинальной губовидной формы, собраны в кистевидные соцветия. Окраска яркая, разнообразная — от чисто-белой до темно-пурпурной. Обладает тонким приятным запахом.

Растение неприхотливое и простое в культуре, выносливое.

Период цветения с июня до наступления заморозков.

Различают следующие группы львиного зева: высокий — 80—90 см с крупными цветками, среднерослый — 50—60 см, низкорослый — 25—35 см и карликовый — 15—20 см.

Размножают львиный зев рассадой, посевом семян в грунт и черенками. Хорошо цветет на открытом, хорошо освещенном месте. В полутени цветки мельчают.

Семена высевают в открытый грунт 5—10 апреля в лунки (по 2—3 зерна) на глубину 4—6 см. Расстояние между лунками — 20—50 см (в зависимости от сорта.). Всходы заморозков не боятся. Рассаду выращивают в ящиках или парниках с плодородной земляной смесью. Семена высевают в начале марта. Сеянцы в апреле пикируют в ящики на расстоянии 5—6 см друг от друга. В мае рассаду высаживают на постоянное место.

После отцветания побеги удаляют. Это способствует появлению новых цветочных побегов.

МАТТИОЛА ДВУРОГАЯ

Однолетнее растение с тонким душистым ароматом. Стебель сильноветвящийся, высота — 20—40 см. Цветки мелкие, невзрачные, собраны в кистевидные соцветия. Окраска цветков лиловая, розовая, красная и других оттенков.

Маттиола начинает цвести в конце мая. При повторных посевах цветение продолжается до самой осени.

Растение насчитывает множество сортов, которые объединены в группы: раскидистые, коротковетвистые, одностебельные, букетные и др.

Наиболее распространенный сорт — Лилово-розовая. Высота куста — 30—50 см. Цветки небольшие, лилово-розовой окраски, немахровые, собраны в кистевидные соцветия.

Маттиола размножается семенами. Высевают их в апреле. Для продления периода цветения производят повторные посевы: первый — в начале апреля, второй — в конце мая — начале июня, третий — в конце июля.

Маттиола, хотя и неприхотливое растение, однако лучше растет на удобренных рыхлых грунтах, хорошо освещенных солнцем.

НАРЦИСС

Многолетнее растение. Луковица округлая. Высота цветоноса — 40—50 см. Листья линейные. Цветки диаметром 5—6 см, разнообразной формы (трубчатые, корончатые, махровые), белой и желтой окраски.

Зацветает в начале апреля. Период цветения за счет подбора сортов может быть довольно продолжительным, вплоть до июня.

Известно около 10 тысяч сортов нарциссов.

Нарциссы размножают луковицами. Отдельно высаживают крупные луковицы (более 3 см) и детку (менее 3 см).

На одном месте большинство сортов произрастает 4—5 лет, до их сильного загущения.

НАСТУРЦИЯ

Однолетнее растение. Низкорослые формы имеют компактные кусты высотой 25—30 см. Вьющиеся стебли достигают 2—3 м длины. Листья декоративные, округлые, темно-зеленые, на длинных черешках. Цветки одиночные, сложной трубчатой формы, на длинных цветоножках, диаметр — 5—7 см. Цветки красные, желтые, оранжевые, а также других окрасок и оттенков.

Настурция — неприхотливое растение. Кусты и без цветков сохраняют высокую декоративность. Период цветения — с июля до наступления заморозков.

Лучшие сорта: **«Оранжгланц»** — цветки желто-оранжевые; **«Снегурочка»** — цветки белые; **«Рубин»** — цветки ярко-красные.

Настурцию размножают семенами, которые высевают прямо в грунт в 1-й и 2-й декадах апреля. Расстояние между рядами — 50 см, глубина посева — 3—4 см. Растения выносят легкие весенние заморозки. Всходы прореживают на расстоянии 30 см между растениями.

Настурцию размещают на любых рыхлых и хорошо освещенных почвах.

НОГОТКИ (календула)

Холодостойкое растение. Цветки собраны в соцветия-корзинки: простые, полумахровые, густомахровые, диаметр — 5—9 см, темно-желтой и оранжевой окраски.

Ноготки — неприхотливое, простое в культуре растение. Большинство сортов выделяет пряный освежающий аромат.

Период цветения — с июня до наступления морозов.

В садоводстве культивируется календула лекарственная, высокорослых и низкорослых сортов.

Лучшие махровые сорта из группы низкорослых растений: «Оранжкениг» — соцветия ярко-оранжевые, полушаровидные; «Сенсация» — соцветие ярко-желтое, плоское. Низкорослые сорта: «Золотой шар» — соцветия желтые, махровые; «Радио» — соцветия крупные с красно-оранжевой окраской, язычковые цветки свернуты в трубки; «Диана Ювель» — соцветия темно-оранжевые, махровые.

Ноготки размножаются семенами.

Семена собирают осенью, когда корзинки полностью усыхают. Всхожесть сохраняется 3—4 года.

ПЕТУНИЯ

Обильноцветущее растение. Стебель стелющийся, длина 20—70 см. Цветки простые, одиночные, крупные (диаметр — до 12 см), воронкообраз-

ной формы. Ароматные (особенно после захода солнца). Окраска от чисто-белых, розовых, голубых, синих до темно-красных, темно-фиолетовых и почти черных оттенков. Есть пестролистные формы.

Период цветения — с июня до наступления заморозков.

Петуния — неприхотливое свето- и теплолюбивое растение.

В культуре распространена петуния гибридная, представленная несколькими группами, петуния многоцветковая, петуния крупноцветковая, бахромчатая, петуния ампельная и другие.

Лучшие сорта: «Бланке», «Вайсе Валлис», «Сильвия», «Виоляуса».

Размножается семенами, а махровые и крупноцветковые формы — черенкованием. Рассаду выращивают, когда минует опасность возврата холодов. Обычно саженцы высаживают с небольшим комом земли, расстояние между растениями — 25—30 см.

ПИОН

Многолетнее зимующее корневищное растение. Высота стебля — 50—60 см. Листья перистораздельные, тройчатые. Цветки крупные, нарядные, махровые, полумахровые, диаметром 8—20 см. Окраска цветов белая, красная, розовая, пурпурная и других тонов.

Пион — привлекательное, неприхотливое и долговечное растение. Ряд его сортов обладает тонким ароматом роз, запахом лесной фиалки. Период цветения — май — июнь.

Пионы насчитывают более 50 видов и сотни сортов.

Все садовые пионы в зависимости от строения цветка подразделяются на следующие 5 групп.

Немахровые. Имеют пять широких лепестков, расположенных вокруг центрального диска с многочисленными желтыми тычинками. Эта группа включает в основном дикие виды и разновидности.

Японские. Имеют пять и более широких лепестков, расположенных в один-два ряда вокруг центрального диска с многочисленными лепестковидными образованиями — стаминодиями. Внешне они похожи на тычинки, но окрашены как лепестки.

Анемовидные. У них пять или более широких лепестков, расположенных в несколько рядов вокруг центрального диска с многочисленными желтыми или такой же окраски, как лепестки, стаминодиями.

Полумахровые. Имеют пять или более лепестков, расположенных в 2—3 ряда, между которыми находятся многочисленные тычинки и стаминодии.

Махровые. Имеют пять или более широких, нежных лепестков, расположенных вокруг центрального диска с многочисленными лепестками, образованными из тычинок и пестиков. У некоторых сортов тычинки отсутствуют.

По окраске цветка пионы подразделяются на красные, вишневые, белые, розовые с богатой и разнообразной гаммой оттенков.

Пионы размножаются делением куста. При правильной выкопке и делении они зацветают весной следующего года (после посадки). Пионы отличаются крупным корневищем, а так как их выращивают на одном месте в течение длительного периода времени (7—15 лет), то под посадку необходимо тщательно готовить почву.

Пионы размещают на открытых или слегка затененных участках. Они не выносят соседства больших деревьев. Ямы копают в июле размером 60×60×60 см. Расстояние между кустами должно быть 70—80 см. Ямы заполняют почвенной смесью, которую готовят из расчета 2 части перегноя, 2 части земли, 1 часть песка (на песчаных почвах — 2 части чернозема) и 1 кг минерального удобрения.

Посадку производят с августа по ноябрь. Для этого старые кусты обильно поливают в течение двух дней. Затем осторожно выкапывают и шлангом или лейкой отмывают землю. После этого приступают к делению куста с таким расчетом, чтобы на каждой отделяемой части было по 3—4 ростовых почки (глазка).

При посадке глазки должны находиться на уровне почвы. Сверху кусты и глазки прикрывают плодородной землей слоем 4—5 см. После посадки кусты обильно поливают. При заглубленной посадке кусты пиона не зацветают. В течение осени проводят 2—3 полива.

Весной при появлении всходов делают неглубокое рыхление на расстоянии не ближе 10 см от куста. С наступлением интенсивного роста растений проводят глубокое рыхление почвы.

Пионы срезают в фазе бутонов, оставляя на стебле 2—3 листа. После цветения кусты обильно поливают и проводят глубокое рыхление. Осенью, в конце октября, побеги срезают на уровне почвы. Стебли убирают. При сухой осени кусты под зиму обильно поливают.

РОЗА

Садоводы-любители предпочитают выращивать крупноцветковые гибриды чайных роз.

Высаживать розы можно весной и осенью. Весенняя посадка рекомендуется для штамбовых роз и в районах с ранним наступлением холодов. Все остальные виды роз лучше сажать осенью в сентябре — октябре. В южных районах, где почва не промерзает, посадка роз продолжается с октября по апрель. Почву готовят заранее, перекапывают на глубину 20—25 см, так как розы нельзя высаживать в свежеперекопанную землю из-за усадки.

Розы нельзя садить в мокрую землю (грязь). Глубину посадки рассчитывают так, чтобы место прививки находилось на глубине 5 см, для вьющихся форм — на глубине 10 см от поверхности почвы. Розы не следует высаживать у края цветника или под самой стенкой дома.

При пересадке старого куста роз почву также заменяют свежей.

Весной розы обрезают, преследуя при этом три цели: 1) придать кусту желаемую форму или ограничить его разрастание в нежелательном направлении; 2) вырастить несколько крупных роз на длинных стеблях или множество менее крупных цветков на укороченных побегах; 3) продлить жизнь растения, постоянно омолаживая старые ветви.

Обрезку следует производить до распускания почек острым секатором, срезая ветвь над почкой на расстоянии 5—8 см.

На зиму розы принято укрывать, предварительно очищая от листьев побеги и почву вокруг нее. Затем кусты окучивают близлежащей землей, торфом или перегноем.

Штамбовые розы пригибают, прикалывая штамб к почве длинными шпильками так, чтобы он не касался земли. Ствол и крону засыпают

землей или торфом. Штамб утепляют мхом, еловыми ветками и другими материалами или присыпают землей.

Сорта: Чайно-гибридные: «Аврора». Имеет ярко-красные крупные махровые цветки с приятным ароматом; «Американ Херитидж». Цветки кремово-желтые с розовыми краями, крупные, с сильным приятным ароматом; «Боб Хоут». Цветки очень крупные, душистые, алого цвета. Рекомендуются для срезки и групповых посадок. «Карл Ферстер». Цветки белые, крупные, махровые, с тонким ароматом. Куст крупный, до 2,5 м высотой.

Плетистые: «Примевере». Цветки от розовых до канареечно-желтых, крупные, махровые, с легким ароматом, собраны в соцветия на длинных стеблях по 4—5 шт. Кусты плетисто-стелящиеся; «Уайт Дороди». Цветки мелкие, от кремово-белых до чисто-белых, густомахровые, собраны в соцветия по 5—17 шт. Кусты до 4 м высотой, с гибкими побегами.

Флорибунда. Этот вид роз используют для оформления аллей, рабаток и т. д. «Украиночка». Цветки темно-красные с бархатисто-фиолетовым оттенком, крупные, махровые. Кусты раскидистые. Цветут до морозов; «Соня». Цветки оранжево-розовые, махровые, крупные. Цветение обильное. Пригодны для выгонки; «Самба». Цветки средних размеров, махровые, золотисто-желтые с оранжево-красной каймой. Цветут обильно; «Пламя востока». Цветки средних размеров, махровые, ярко-красные, с темным бархатистым оттенком и приятным ароматом. Цветут обильно с весны до наступления холодов. Хорошо сохраняются в срезке, пригодны для штамбовой культуры.

Розы размножают вегетативным способом, прививая на шиповнике, или путем укоренения зеленых или одревесневших черенков. Последний способ чаще применяют для размножения плетистых роз и роз флорибунда. Чайно-гибридные розы, как правило, размножают при помощи окулировок.

САЛЬВИЯ

Холодостойкое декоративное растение, высота 40—80 см. Листья темно-зеленые, блестящие. Цветки огненно-красные, собраны в крупные кисти.

Период цветения — с июля до наступления заморозков.

Растение свето- и теплолюбивое. Хорошо цветет на плодородных почвах.

Размножают семенами, реже черенками. Рассаду начинают выращивать в начале марта.

Посадку в грунт производят в июне. Расстояние между растениями — 20—25 см. Обычно высаживают растения с комом земли — по два в каждое гнездо.

ЦИННИЯ

Стебель прямостоячий, высота — 25—100 см. Цветки махровые собраны в соцветия диаметром 5—12 см, расположены на верхней части куста.

Соцветия состоят из широких плотных язычковых и мелких трубчатых цветков розовой, золотисто-желтой, фиолетовой и других окрасок.

Цинния — простое в культуре, неприхотливое и засухоустойчивое растение.

Период цветения — с июня до наступления заморозков.

Размножают циннию семенами. Размещают на открытом, хорошо освещенном месте. Растение быстро развивается и обильно цветет на глубоко взрыхленной и хорошо удобренной садовой почве.

Семена высевают по 5—6 зерен в лунку на глубину 4—5 см. Расстояние между лунками для высокорослых сортов — 40—50 см, для низкорослых — 20—25 см.

Всходы появляются через 6—8 дней, а зацветают растения через 50—60 дней. Окрепшие всходы прорывают, оставляя в лунке по одному растению, а сеянцы необходимо рассаживать. Растения легко переносят пересадку и приживаются в любой фазе развития.

ФЛОКС МЕТЕЛЬЧАТЫЙ

Зимующее корневищное растение. Культурные формы флокса многолетнего имеют прямостоячий стебель (высота — 30—150 см), заканчивающийся сложным соцветием-метелкой. Форма соцветия зонтиковидная, цилиндрическая и шаровидно-коническая.

Цветок трубчато-воронковидный, душистый. Окраска цветков разнообразная: белая, розовая, сиреневая, лилово-голубая, пурпурно-красная, фиолетовая. В соцветии от 50 до 150 цветков. Ранние сорта начинают цвести в июне, средние — в июле, а поздние — в августе — сентябре. Продолжительность цветения каждого цветка — 6—12 дней.

У большинства видов флокса надземные органы ежегодно, после окончания цветения, отмирают, а подземные (корневища, корни) сохраняются в почве в течение многих лет. Имеются и разнообразные виды, сохраняющие надземную часть в течение нескольких лет.

Целесообразно выращивать флоксы на одном месте не более 4 лет. В целом флоксы не выносят засухи, особенно жары и сухого воздуха.

Род флоксов насчитывает 50 видов. Большинство из них многолетние, за исключением однолетнего вида — друммонди.

Лучшие сорта.

Ранние: «Фестивальный». Цветки малиновые с пурпурным оттенком, соцветия пирамидальные; «Привет». Цветки светло-карминно-красные, соцветия плоско-круглые, к осени зацветает второй раз.

Средние: «Белоснежка» — цветки розовые с белыми прожилками, соцветие пирамидальное; «Любаша». Цветки нежно-лилово-голубые с белой сердцевиной. Соцветие шарообразно-коническое.

Поздние: «Пастораль». Цветки розовые с неярким белым центром и карминовым кольцом; «Успех». Цветки темно-фиолетовые с большой, резко очерченной звездой белого цвета в центре. Соцветие шарообразно-коническое.

Размножаются флоксы делением куста, отводками, черенками. В условиях засушливого климата деление проводят осенью, после прекращения роста. Обычно делят куст один раз в три года.

При размножении отводками маточники на зиму прикрывают землей. Весной хорошо окучивают кусты и поддерживают оптимальную влажность почвы. Укорененные побеги отделяют и сразу же высаживают на постоянное место.

Размножение семенами применяется для получения более жизнеспособных, лучше приспособленных к местным условиям растений. Стратифицированные семена (выдержанные во влажном состоянии при пони-

женной температуре и доступе воздуха) высевают ранней весной. Саженцы рассаживают в грядки, расстояние между растениями — 15 см. Цветут они в первый же год после посадки.

ХРИЗАНТЕМА

Декоративны два вида хризантем — крупноцветковая и мелкоцветковая. Оба вида пользуются заслуженной популярностью из-за красивых цветков всевозможных оттенков (желтые, сиреневые, бордовые, белые, оранжевые, фиолетовые, лимонные и т. п.) Цветки бывают простые, полумахровые и махровые, форма варьирует от плоских до шаровидных.

Почву под хризантемы готовят весной. Перед перекопкой рекомендуется внести перегной или компост (60 кг на 10 $м^2$) или же 30—40 г органических и 1,2 кг минеральных удобрений. Вносят полное удобрение (азотное, фосфорное, калийное). Затем почву перекапывают на глубину лопаты и выравнивают граблями. Рассаду высаживают, как только минует опасность заморозков. Перед посадкой почву обязательно рыхлят. Рассаду высаживают рядками (ширина междурядьев — 40—50 см, в ряду 20—25 см) в лунки с водой. Для хорошей приживаемости ее поливают несколько дней подряд. В процессе роста регулярно удаляют сорняки в рядках и рыхлят почву в междурядьях.

Не следует забывать о своевременной прищипке боковых побегов хризантем, особенно крупноцветковых. Ранние сорта прищипывают в первой декаде июня, среднепоздние — в третьей декаде июня, поздние — в первой — второй декаде июля. Прищипку производят над 6—8 листами.

Мелкоцветковые хризантемы прищипывают 1—2 раза для получения хорошо развитых кустов с 12 побегами. Вторую прищипку делают над 3—5-м листом бокового побега. Мелкоцветковые хризантемы в условиях Украины могут зимовать в почве. Их укрывают торфом или листьями.

Сорта.

Ранние крупноцветковые: «Роз Адермалин» — соцветия полушаровидной формы, до 13 см в диаметре. Формируют куст с 3—4 цветоносами; «Цветущая Украина» — сиреневые плоские соцветия, диаметром до 22 см. Формируют с 5—6 цветоносами.

Среднепоздние: «Дипломат» — винно-красные и лиловые соцветия полушаровидной формы, до 13—15 см в диаметре. Куст формируют с 3—5 цветоносами; «Валли Руф» — розовые соцветия помповидной формы диаметром 6—8 см.

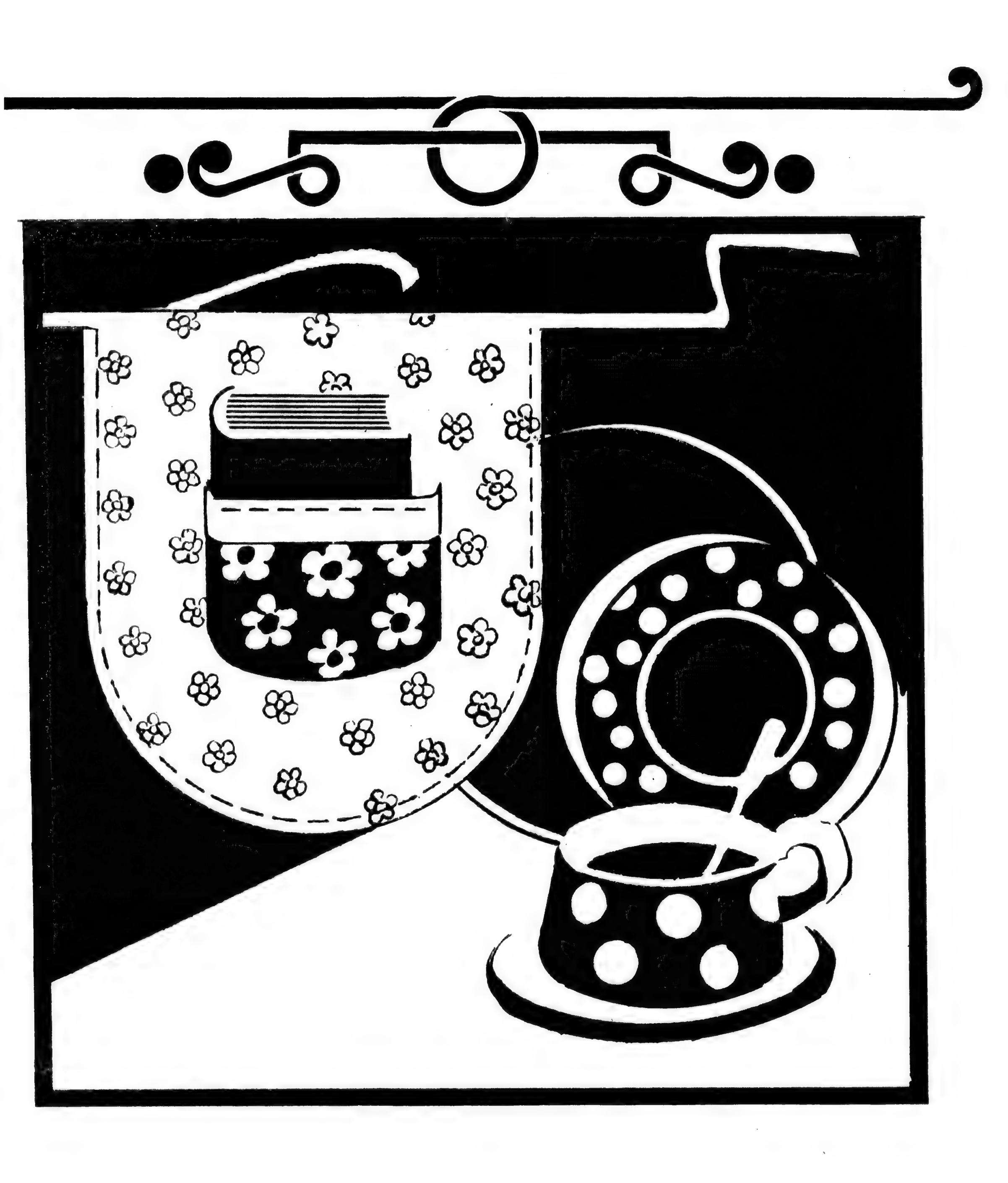
Поздние. «Луйона» — желтые соцветия паукообразной формы, до 15—17 см в диаметре. Формируют куст с 5—6 цветоносами.

Ранние мелкоцветковые. «Царевна Лебедь» — белые соцветия плоской формы, 6—7 см в диаметре.

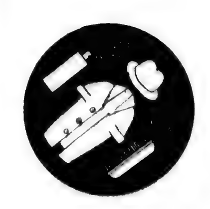
Сорта хризантем, зимующие в почве — «Жемчужина», «Белочка» — белые; «Юбилейная», «Бархан» — абрикосово-лососевые; «Сяйво», «Кнопа» — желтые; «Витчизна» — красная; «Чебурашка» — лиловая.

Хризантемы размножают зелеными черенками, полученными от маточных растений и их прикорневой поросли. Черенки для укоренения высаживают в лунки со смесью торфа или перегноя, дерновой земли и опилок в равных долях. Сверху на 1—1,5 см насыпают слой песка или опилок. На черенках удаляют нижние листья, а верхние укорачивают.

На заметку хозяйке



- Уход за одеждой и домашними вещами
- Борьба с насекомыми и грызунами
- Домашняя аптечка
- Ваша кухня
- Из поварского опыта



УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ДОМАШНИМИ ВЕЩАМИ

● Не давайте грязному белью залеживаться, от этого оно приобретает неприятный запах и хуже отстирывается.

● Сложите грязное белье в плетеную корзину или ящик с отверстиями, чтобы оно «дышало». Держите белье сухим: на влажном могут появиться пятна сырости, от которых потом очень трудно избавиться.

● Перед тем, как приступить к стирке, нужно отделить белое белье от цветного, шерстяные вещи от вещей из искусственных тканей. Не забывайте предварительно вычистить швы, проверить, не остались ли в кармане какие-нибудь предметы.

● При стирке стиральной машиной не обязательно предварительно замачивать белье. Только если оно очень грязное, его сперва погружают в прохладную воду и затем уже закладывают в машину. Температура воды для первой стирки не должна быть выше 40° (чтобы руки могли терпеть). Если вода очень горячая, то белье хорошо не отстирается.

● Полоскать белье следует до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Если вода мягкая, белье нужно полоскать 4—5 раз, а если жесткая (известковая) — 2—3 раза, постепенно понижая ее температуру. При полоскании белого хлопчатобумажного белья в последнюю холодную воду добавляют синьку, которая делает его белоснежным.

● Тюлевые занавеси перед стиркой надо отряхнуть от пыли и затем замочить на 2—3 часа в теплой воде с добавлением столовой ложки стиральной соды или моющего порошка на ведро воды. Воду для замочки нужно менять несколько раз в зависимости от загрязнения.

● После замочки занавеси стирают в растворе стирального порошка с температурой 40—50°. При стирке их слегка сжимают в руках. Тюлевые изделия нельзя тереть, а также выкручивать, так как от этого портится их форма и внешний вид. Прополаскивают дважды: вначале в теплой, затем в холодной воде.

● Тюлевые занавеси из синтетических волокон нужно развесить, чтобы стекла вода, а затем во влажном состоянии прогладить утюгом, нагретым не выше 100—120°.

● Не старайтесь отбеливать синтетические занавеси. От применения химических отбеливающих средств они желтеют.

● Для отбеливания хлопчатобумажных тюлевых изделий применяют раствор перекиси водорода (на ведро горячей воды 40—50 г перекиси). Изделия погружают в раствор на 20—30 мин., затем подкрахмаливают и высушивают в слегка натянутом состоянии.

● Отбеливать рекомендуется хлопчатобумажное и льняное постельное белье, скатерти, салфетки, полотенца, причем только белые. Предварительно их надо хорошо отстирать и выполоскать.

● Применяя для отбеливания перекись водорода, чаще используют 3-процентный раствор. Если же вы имеете 30-процентный раствор (пергидроль), то его надо разбавить: на 1 часть пергидроля — 9 частей воды. Работайте с пергидролем осторожно, так как, попав на кожу, он вызывает ожог.

● Распространенный отбеливатель «Белизна» — эффективное средство для удаления всевозможных пятен. Но следует помнить, что его частое употребление снижает прочность ткани.

● Для подсинивания используют порошкообразную синьку. 1—2 ч. л. синьки завязать в узелок из нескольких слоев марли и подсинивать воду.

● В воду с синькой не кладите все белье сразу, лучше полоскать каждое изделие отдельно.

● Пересиненное белье подержите в холодной воде с добавлением столового уксуса.

● Подкрахмаленное белье меньше мнется и загрязняется, дольше носится. Крахмалить не рекомендуется нательное белье, потому что при этом уменьшается его пористость.

● Различают 3 вида крахмаления: мягкое, средней плотности и жесткое. Для первых двух видов крахмал (картофельный или кукурузный) размешивают в холодной воде, чтобы получилась кашица, затем вливают кипяток. Для мягкого крахмаления — 1 ст. л. крахмала на 1 л воды, для среднего — 1,5 ст. л. К крахмальному раствору добавляют немного бельевой синьки (лучше ультрамариновой). Раствор процеживают через марлю, иначе могут остаться комки.

● Мягкое крахмаление применяют для блузок и платьев из легкой ткани, носовых платков, среднее — для постельного и столового белья, тюлевых занавесей, кружев, гипюра. Манжеты, воротники и мужские сорочки крахмалят жестко.

Для придания белью блеска к крахмальному раствору добавляют раствор буры. 2 ч. л. буры смешивают с 1 стаканом кипятка и на 1 л крахмальной жидкости добавляют 1 ст. л. этого раствора.

● Тюлевым занавесям можно придать блеск, добавив на 1 л крахмального раствора 2 ч. л. талька.

- Гладят крахмальное белье полусухим.

- Перед стиркой проверьте, не линяет ли шерстяное платье или кофта. Выдерните с изнанки нитку, опустите ее в горячую мыльную воду, заверните в белую тряпочку и высушите. Если на тряпочке не будет следов краски, стирайте смело.

- Если вещь линяет, стирайте ее в чуть тепловатой мыльной воде, предварительно добавив туда соли и уксуса. Сушите в тени на проветриваемом месте с изнанки.

- Вода, в которой вы стираете и полощете шерстяную вещь, должна быть одинаково теплой: резкое изменение температуры неизбежно приведет к тому, что изделие «сядет». Стирайте быстро, не оставляйте трикотажные вещи в воде даже несколько лишних минут.

- Свитерам с несколько свалявшейся шерстью можно вернуть первоначальный вид, простирав их в воде, в которой несколько часов замачивалась фасоль.

- После стирки трикотажные изделия не выкручивают, а сушат, завернув в махровое полотенце.

- Одежда из чистой шерсти гладится через марлю не особенно горячим утюгом, причем непременно сухой. Кофты и свитера из полушерсти гладятся через влажную тряпку более горячим утюгом с изнанки, а потом слегка проглаживаются с лицевой стороны.

- Пуховые платки и изделия лучше сдать в химическую чистку. А если приходится стирать, то делают это в растворе нейтрального моющего средства — можно «Лотос» в концентрации 1 г на 1 л воды. Температура раствора для стирки должна быть не выше 40°.

- Белье будет приятно пахнуть, если в воду, приготовленную для кипячения, положить кусочек туалетного мыла.

- Чтобы махровые полотенца и халаты были пушистыми, подержите их немного после стирки в соленой воде и не гладьте.

- Перед тем, как стирать кружевные покрывала и салфетки, наложите их на белую ткань и пришейте крупными стежками. В таком виде они сохранят свою форму и гладятся легко.

- Пух и перо стирают в горячей мыльной пене в течение 30—40 мин. и обязательно в мешочке, сшитом из марли. Промывают в теплой, затем в холодной воде. Сушат тоже в мешочке на горячем солнце.

- Мужские сорочки и женские блузы вешайте подолом кверху, чтобы не вытягивались. Комбинации лучше подвешивать за бретельки.

- Постельное белье, скатерти, полотенца, носовые платки, выжав, хорошо

распрямите и прикрепите к веревке за край — так они не вытягиваются, быстрее сохнут и легче гладятся.

● Пестрые хлопчатобумажные ткани станут свежее, если их прополоскать в воде, в которую добавлено немного уксуса, и гладить через ткань, смоченную в воде с уксусом.

● Пятна от красного вина на белой скатерти исчезают, если опустить скатерть в кипящий раствор «Персоли» и прополоскать. Пятно на цветной скатерти намылить, опустить в раствор воды с нашатырным спиртом (1 ст. л. на 1 л воды).

● Гладить удобнее на гладильной доске. Ее надо покрыть толстым сукном, а сверху положить льняную ткань, не имеющую швов и рубцов. Предварительно ткань следует выстирать в горячей воде и выгладить.

● Перед глаженьем сухое белье опрыскивают из пульверизатора, затем его складывают и дают полежать некоторое время для равномерного увлажнения. При пользовании электрическим утюгом с подпарителем дополнительное опрыскивание не требуется.

● Шелковые вещи обычно немного недосушивают и гладят без дополнительного увлажнения.

● Платки, салфетки, полотенца, постельное белье, скатерти гладят по лицевой стороне, но там, где есть вышивки,— по изнаночной. Темные хлопчатобумажные материалы гладят по изнаночной стороне.

● Кружевные скатерти и покрывала, а также скатерти с филейной вышивкой следует гладить с изнаночной стороны через влажную марлю, сложенную в несколько слоев.

● При очень долгой сушке ткань становится ломкой, разрушаются ее волокна. Вообще сушить выстиранные вещи лучше при комнатной температуре, на сквозняке.

● Белые носки отстираются идеально, если их предварительно на 1—2 часа замочить в воде, в которую добавлены 2 ст. л. буры.

● Стирая мужские рубашки, в которых больше всего загрязняются воротники и манжеты, добавьте к моющему средству немного перекиси водорода. Температура при стирке должна быть высокой — 85°—90°.

● Цветные изделия меньше полиняют, если в раствор для стирки добавить поваренную соль. Температура воды не должна быть выше 60°.

● При полоскании шерстяных вещей в воду добавьте столовую ложку глицерина. Шерсть не сваляется.

● При стирке шерстяного трикотажа в воду, кроме стирального препарата, добавьте 1 ст. л. питьевой соды: она освежит цвет изделия и устранит запах пота.

● Вязаные вещи из ангорской шерсти или мохера хорошо стираются в теплой воде с шампунем для волос. Сушить на развернутом полотенце.

● Вещи из вельвета лучше не стирать, а отдавать в химчистку, но если все же решили постирать их, то не трите слишком сильно, не выкручивайте. Просушите, завернув в полотенце.

● Если вы собираетесь сушить выстиранное белье на морозе, добавьте в крахмал две-три горстки поваренной соли или же в воду для полоскания налейте немного уксуса. Белье приобретет приятный блеск, а главное, не примерзнет к веревке. Можно и веревку протереть тряпкой, смоченной в теплом растворе питьевой соды или соли.

● Накрахмаленное белье нельзя сушить на морозе, так как при низкой температуре крахмал частично переходит в сахар. Белье при этом теряет твердость, становится липким.

● После сушки белье аккуратно сложите. Хорошо уложенное белье почти наполовину выглажено.

● Если перед глаженьем белье слегка смочить горячей водой, то оно гладится значительно легче, чем когда его увлажняют холодной.

Можно делать иначе: гладить пересохшее белье на влажной подстилке.

● Чтобы чистое белье имело приятный запах, переложите его промокательной бумагой, побрызганной одеколоном. Для этого можно также держать в шкафу духи или цветы (без воды),— увянув, они сохраняют запах.

● Если рабочая поверхность утюга стала шершавой, протрите ее ватой, смоченной в нашатырном спирте, затем включите утюг и прогладьте им влажный кусок ткани. Утюг станет чистым и снова будет хорошо скользить по белью. Такого же эффекта можно достичь, если потереть его мелкой солью, парафином, завернутым в тряпку.

● Заварите крахмал для белья в мыльной воде и добавьте несколько капель скипидара. Это предотвратит прилипание утюга при глажении белья.

● Чтобы утюг не прилипал к накрахмаленному белью, можно также добавлять в крахмал немного соли.

● Если вы хотите отутюжить одежду из бархата, не повредив ее, возьмите кусок того же или другого бархата, положите его лицо к лицевой стороне одежды и выгладите через влажную ткань.

● Гладить галстук утюгом не следует. Освежить и расправить развязанный галстук можно, обернув им банку с очень горячей водой.

● При глажении костюмов используется две тряпочки — одну, влажную кладите снизу, другую сухую сверху. Это помогает избежать «блеска».

● Брюки после стирки начинают утюжить с изнанки — все швы, подкладку, карманы. Затем, вывернув на лицевую сторону, утюжат их верхнюю часть — пояс. После этого брюки складывают по боковым и шаговым (внутренним) швам так, чтобы совпали и верхние вытачки. Утюжить через мокрую тряпку сперва внутренние стороны брючин, затем — внешние.

● Хозяйки знают, как мешают при стирке наволочек и пододеяльников надувающиеся в них пузыри. Если подпороть углы пододеяльников или сделать отверстия и обметать их наподобие вышивки «ришелье», воздух будет легко выходить из мокрого белья.

● Заглаженные складки можно сохранить долго, если перед глажением материал с изнанки слегка смочить раствором крахмала. Остатки крахмала с утюга легко удаляются, если истереть его солью.

● Для выведения пятен, подпаленных утюгом на шерстяных белых и светлых тканях, следует применять раствор перекиси водорода (2 ч. л. на стакан воды) с несколькими каплями нашатырного спирта.

● Если горячим утюгом испорчены хлопчатобумажные ткани, их можно протереть раствором перекиси водорода (1 ч. л. на 1/2 стакана воды) и оставить на 15—20 мин. Затем протереть сухой тряпкой.

● Подпалины можно снять также путем отбеливания процеженным через марлю раствором хлорной извести (4—6 г на стакан воды). Отбеливание производить до тех пор, пока пятно не исчезнет. После этого пятна необходимо несколько раз тщательно прополоскать холодной водой, а затем выстирать всю вещь.

● Подпалины от утюга на хлопчатобумажных и льняных тканях можно удалить также раствором буры (1 ч. л. на стакан воды). Через 15—30 мин. после обработки вещь прополоскать и прогладить.

● Метки на белье станут «несмываемыми», если их сделать черной тушью и сразу же прогладить горячим утюгом.

● Чтобы отстирать замасленную спецовку, измельчите четверть куска хозяйственного мыла, залейте его литром кипятка, затем в остывший раствор добавьте пол-литра керосина и столовую ложку соды. Составом протрите спецовку и, плотно свернув, оставьте на несколько часов. Потом простирайте в теплой мыльной воде, сменив ее два раза.

● Для чистки изделий из искусственного меха приготовьте бензиновое мыло. Пол-литра воды доведите до кипения, уменьшите огонь и, непрерывно помешивая, растворите в воде половину куска измельченного на терке бесцветного («Детского») мыла. По мере испарения доливайте воду, чтобы количество жидкости не менялось. Снимите раствор с огня, немного остудите и влейте стакан бензина и столько же теплой воды.

Чистите вещь жесткой щеткой, смачивая в бензиновом мыле, затем протрите несколько раз влажной тряпкой.

● Вязаный белый берет или шапочку, меховые изделия белого цвета можно чистить картофельным крахмалом. Вещи несколько раз натирают крахмалом и затем тщательно вытряхивают.

● Пожелтевший белый мех очищают раствором перекиси водорода (1 ч. л. на стакан воды).

● Мех, утративший природный блеск, освежают ореховым маслом. Очистите несколько свежих орехов, завяжите в тряпочку и измельчите молотком. Масло если и не просочится, то достаточно пропитает тряпочку.

● Чтобы белый мех не желтел, его протирают раствором перекиси водорода (1 ст. л. на 1 л воды). Мех уже пожелтевший чистят более сильным раствором, но только по верху шерсти, чтобы не повредить кожу.

● Тулуп изнутри можно почистить массой, приготовленной из толченого мела и уайт-спирита, а засаленный верх — чистым уайт-спиритом.

● Чулки и носки по возможности рекомендуется покупать по две и более одинаковых пар. В таком случае по мере износа вещей из целых можно подобрать новую пару.

● Чтобы спустившая петля на чулке не пошла дальше, смочите край петли сладкой водой, капелькой силикатного клея или потрите кусочком мыла.

● Капроновые чулки, колготки дольше прослужат, если перед ноской их хорошо прокипятить.

● Метки на шерстяных вещах можно сделать так: белую ткань заложите в пишущую машинку — отпечатайте нужное число надписей, затем, прогладив горячим утюгом, метки разрежьте и пришейте лоскутки к изделию.

● Перед сезонным пересмотром одежды стоит проследить, чтобы в вещах, положенных на хранение, были застегнуты молнии, пуговицы, чтобы плечики соответствовали размеру одежды.

● Длинные платья не стоит хранить на плечиках, их лучше повесить на перекладину для брюк.

● Трикотажные изделия при хранении на плечики не вешают.

● Меховые и шерстяные изделия нужно хранить в сухом месте, но подальше от батарей или печей. Для предохранения от пыли и моли рекомендуется надеть на них чехол из плотной ткани или бумаги.

● Вещи из натуральной шерсти, меха нельзя запаковывать в плотные полиэтиленовые пакеты: они должны «дышать»!

● Уберечь вещи от моли можно в специально обработанных холщовых мешках. В горячей воде развести хозяйственное мыло, обмакнуть в раствор мешок и, не отжимая, повесить сушить. Потом аккуратно сложить в него выколоченные, высушенные вещи.

● Как средство против моли в шкаф кладут провяленные табачные или ореховые листья, высушенные шкурки апельсинов, измельченные каштаны, свежие цветы багульника, кусочки смолистого дерева.

● Моль не любит запаха типографской краски, поэтому меховые шапки, шерстяные вещи можно хранить в плотной газетной упаковке.

● Мешочки с нафталином следует класть в карманы меховых изделий и пришивать к подкладке.

● Если меховые и шерстяные изделия лежат в чемоданах, то эти вещи следует заворачивать в бумагу вместе с нафталином.

● Мелкие шерстяные вещи: чулки, носки и старые вещи хранят в наволочках или мешочках, положив их в плотно закрывающийся ящик или в коробку, на дно которой насыпают нафталин.

● Обувь на меховой подкладке надо вычистить, высушить, затем положить внутрь пакетики с нафталином. Хранить лучше всего эту обувь завернутой в бумагу.

● Чтобы удалить яйца и личинки моли, необходимо вытряхивать или чистить вещи на открытом воздухе, держа их на солнце часа полтора.

● Перед тем как удалить загрязнение с ткани, необходимо выяснить действие пятновыводящего средства на ткань и ее окраску. Для этого средство испытывают на каком-либо незаметном месте, например, внутреннем шве, под пояском или внутри кармана.

● Чтобы не испортить вещь, не следует применять крепкие растворы пятновыводителей. Если пятно сразу полностью не удаляется, то нужно повторить его обработку 2—3 раза, чередуя с промывкой.

● При удалении пятен с шерсти и натурального шелка ни в коем случае нельзя употреблять щелочи и щелочные препараты, с хлопчатобумажных и льняных тканей — кислоты и препараты, содержащие серную, соляную, азотную кислоты.

● Для ацетатного шелка, тканей типа «болонья», других искусственных тканей нельзя употреблять уксусную кислоту, другие пятновыводители, которые их растворяют. В домашних условиях для чистки одежды из этих тканей можно применять сильно концентрированный мыльный раствор. Синтетические ткани (капрон, нейлон и т. п.) боятся растворителей.

● Пятна следует выводить при хорошем освещении, лучше всего днем. Чтобы при обработке на ткани не образовались потеки, нужно вещи хорошо очистить от пыли.

● Нежелательных при чистке «ореолов» (расплывчатые круги), которые образуются вокруг пятна под действием препарата, можно избежать. Для этого необходимо ткань вокруг пятна смочить водой или присыпать мелом, если вещь светлой окраски.

● Удаление пятен с помощью растворителей всегда лучше производить с обратной стороны ткани. Это тоже устраняет образование «ореолов», которые трудно выводятся.

● «Ореолы» образуются и от неправильного втирания пятновыводящего средства. Пятно выводится только от краев к центру. Тереть нужно легко, вращательными движениями до тех пор, пока пятно не исчезнет.

● Чистой ткани вокруг пятна желательно не касаться пятновыводящими средствами. При выведении небольших пятен лучше пользоваться капельницей или заостренной палочкой.

● Водные пятна (скажем, от дождя) на шерстяных тканях различных цветов вычистить щеткой, смоченной мягкой водой, и прогладить через влажную ткань.

● Особенно заметны пятна от дождя бывают на ярко окрашенных хлопчатобумажных тканях. Их протирают ватным тампоном, смоченным уксусом (1 ч. л. на стакан воды), потом гладят с изнанки утюгом.

● С шелковых тканей водяные пятна удаляются с помощью раствора поваренной соли (1 ч. л. соли на стакан воды), затем проглаживают с изнанки.

● Пятна от дождя на фетровой шляпе исчезнут, если подержать шляпу над кастрюлей с кипящей водой.

● Пятна от воды на глянцевой коже (сумки, портфели, куртки) удаляют, натирая их бесцветным кремом для обуви.

● Пятна от одеколона и духов на окрашенных тканях можно удалить глицерином или уайт-спиритом.

● Если на одежду попал жир, посыпьте пятно солью и осторожно потрите. Меняя соль несколько раз, вы добьетесь исчезновения пятна.

● Пятна от кремов, косметических масок, помады, пасты, в состав которых входят жировые вещества, нужно выводить растворителем. Если при этом на ткани появится незначительный «ореол», его можно смыть разведенным уксусом, а затем промыть водой.

● На белых хлопчатобумажных тканях пятна от косметики удаляются нашатырным спиртом и промываются водой. Пользуются также подогретым до 40—50° раствором гидросульфита (1 ч. л. на стакан воды), затем тщательно промывают водой с порошком, предназначенным для этой ткани.

● Свежие пятна от пота на шелковых тканях различного цвета удаляют протиранием их раствором поваренной соли (1 ст. л. на стакан воды) или раствором гипосульфита. После удаления пятна очищенное место нужно промыть кипяченой водой.

● Хорошо снимает пятна пота со всех льняных, хлопчатобумажных и полотняных тканей смесь поваренной соли (или буры) и нашатырного спирта (по 1 ч. л. на стакан воды). После удаления пятна участок ткани промывают водой.

● На белом и светлом шелке пятна от пота следует протереть смесью нашатырного спирта и уайт-спирита (в равных небольших количествах).

● На белой шелковой подкладке пятна от пота удаляются раствором перекиси водорода с водой (1 часть перекиси на 10 частей воды).

● С цветных шерстяных тканей различной окраски пятна от пота выводятся смесью уайт-спирита (4 части) и нашатырного спирта (2 части). Затем изделие несколько раз промывают водой.

● Пятна от фруктов и ягод следует удалять как можно скорее. Если они свежие, их легко удалить водой.

● Старые пятна можно вывести раствором лимонной кислоты (2 ч. л. на стакан воды). Не применяйте мыла! Фруктовые пятна от него закрепляются.

● Ягодные пятна с белых вещей можно удалить перекисью водорода, после обработки очищенное место необходимо промыть холодной водой.

● Пятна от крови нельзя отмывать горячей водой, так как она закрепляет их. Обычно свежие пятна промывают сначала в холодной воде, а затем стирают в мыльном растворе.

● С белых хлопчатобумажных и льняных тканей старые кровяные пятна, не устраняемые стиркой, выводятся нашатырным спиртом (1 ч. л. на стакан воды) или раствором буры (в той же пропорции). Иногда дополнительно пятна следует протереть раствором перекиси водорода (1—2 ч. л. на стакан воды).

● С шерстяных тканей пятна от крови удаляются раствором гипосульфита (1 ч. л. на стакан воды).

● Пятна от чая и яиц удаляют смесью глицерина (4 части) и нашатырного спирта (1 часть). Возможный при этом «ореол» слегка протирают

уайт-спиритом, а после высыхания промывают теплым мыльным раствором.

● Застарелые пятна от чая смачивают теплым раствором щавелевой кислоты (2—3 ч. л. на стакан воды) и тщательно промывают теплой водой.

● Пятна от кофе удаляют смесью: 1 ч. л. глицерина, 1 ч. л. воды и несколько капель нашатырного спирта. Когда пятно исчезнет, промыть водой.

● Пятна от кофе на хлопчатобумажных тканях следует выводить как можно скорее. Их намыливают, простирывают и всю вещь кладут в кипящую воду. Кипятить до исчезновения пятна.

● На шерстяных и шелковых тканях пятна от кофе чистят тряпочкой, смоченной мыльной водой, в которую добавляют нашатырный спирт (3—5 ч. л. на 1 л воды). Затем вещь простирывают.

● Пятна от ржавчины на любых тканях выводятся с помощью лимонного сока.

● Чернильные пятна легко удаляются прогретой уксусной кислотой.

● Пятна от краски для волос можно удалить с помощью перекиси водорода (2 ч. л. перекиси на стакан теплой воды) с добавлением нескольких капель нашатырного спирта. Можно применять лимонную кислоту и моющие средства.

● Пятна от йода на ткани следует смочить несколько раз молоком, а затем промыть мыльной водой. Есть и другой способ: на полстакана воды берут 10 г гипосульфита или нашатырного спирта, смачивают этим раствором пятно до полного его удаления и промывают теплой водой.

● Пятна йода с кожи рук можно смыть одеколоном или 10-процентным раствором гипосульфита.

● Пятна йода можно вывести спиртом или ацетоном.

● Пятна от травы выводятся с помощью салицилового спирта. Запачканные места протереть ватой, смоченной в спирте, а затем прополоскать в чистой воде. Травяные пятна удаляются также аптечным эфиром, который растворяет зеленое красящее вещество — хлорофилл.

● Залосненные пятна на воротнике, рукавах, карманах сначала чистят щеткой для удаления пыли, а затем протирают шерстяной тряпочкой, смоченной бензином, этиловым или нашатырным спиртом. Излишек жидкости при чистке удаляют промокательной или папиросной бумагой. Оставшиеся следы пятен протирают разбавленным нашатырным спиртом (1 ч. л. спирта на стакан воды).

● Глянец, появившийся на темном костюме от частой утюжки, можно удалить, подержав вещь над струей пара (из носика кипящего чайника) или протереть залоснившиеся места ваткой, смоченной в заварке чая.

● При чистке головных уборов предварительно очищают их от пыли.

● Фетровые шляпы хорошо чистить нашатырным спиртом пополам с водой. В растворе смачивают небольшой кусочек грубого сукна и протирают им загрязненные места, помня, что изделие нельзя сильно смачивать, иначе испортится его форма. После этого протирают шляпу сухой чистой тряпкой, чистят сухой жесткой щеткой и высушивают.

● Вязаные шерстяные и пуховые шапочки, а также береты лучше не стирать, а чистить смесью (в виде кашицы) из жженой магнезии и бензина. Полученной пастой натирают изделия, после чего тщательно вытрушивают.

● Чтобы подновить бархатный или велюровый берет, нужно набить его для сохранения формы чистыми тряпками и подержать над кастрюлей с кипящей водой.

● Велюровую шляпу держат над кастрюлей с кипящей водой, слегка проводя по изделию мягкой щеткой.

● Белую соломенную шляпу промывают зубной щеткой, смоченной сначала в теплом мыльном растворе, а потом в воде. Для отбеливания шляпу смачивают 3-процентным раствором перекиси ворода, подсушивают и разглаживают негорячим утюгом.

● Зонтики можно чистить мягкой щеточкой, смоченной в спирте. Шелковые зонтики при сушке должны быть раскрыты.

● Отвар табака возвратит яркую окраску коричневым изделиям.

● Крепким чаем можно окрасить светлые капроновые чулки в ровный золотистый цвет.

● Щетка, смоченная в соленом растворе, поможет восстановить золотистый цвет изделий из соломы.

● Кожаную одежду следует периодически смазывать вазелином или глицерином. Когда кожа впитает смазку, надо протереть вещь шерстяной тряпочкой.

● При чистке кожаных вещей хороший эффект дает смесь касторового или льняного масла (4 части), скипидара (18 частей), желтого воска (15 частей) и канифоли (1 часть). Компоненты смешивают при слабом нагревании, полученной массой смазывают изделия и натирают до блеска.

● Есть и более простой способ. Загрязненные места изделий протирают чистой фланелевой тряпкой, смоченной в яичных белках (слегка взбитых). После такой обработки кожа приобретает блеск.

● Если кожаные перчатки тесноваты, заверните их во влажную тряпку на несколько часов, затем наденьте на руки и в таком виде дайте просохнуть.

● Чтобы края капроновых лент не обсыпались, режьте их сильно разогретым ножом.

● Разрезая капроновую тюлевую занавеску, не так просто добиться ровных краев. Натяните проволоку, совместив с ней линию, по которой собираетесь резать занавеску. Проведите сверху горячим утюгом. Получится очень ровная, слегка оплавившаяся линия.

● Севшую шапку-ушанку можно растянуть камерой волейбольного мяча, Уже через несколько часов шапка примет первоначальные размеры.

● Спортивную вязаную шапочку можно растянуть, сбрызнув, водой и надев на детский воздушный шарик.

● Изделия из лакированной кожи не будут трескаться, если время от времени смазывать их подсолнечным маслом или глицерином.

● Еще одно старое чистящее средство для изделий из кожи (кроме белой) — влажная кофейная гуща. Она восстанавливает блеск и упругость кожи.

● Замшевые перчатки чистят водным раствором нашатырного спирта (1 : 4). Потом протирают ватой, смоченной в воде с уксусом (1 ч. л. на 1 л воды).

● Залоснившуюся замшевую обувь чистят мелкой наждачной шкуркой.

● Обувь для зимнего спорта или для работы в сырости лучше пропитать водоотталкивающей мазью. На слабом огне подогрейте стакан олифы, добавьте, помешивая, 1 ст. л. резинового клея, затем 1 ст. л. расплавленного парафина. Втирайте смесь в подошвы и верх обуви.

● Туристская одежда, палатка, плащ из хлопчатобумажных материалов или льна не будут намокать от дождя, если обработать их водоотталкивающей пропиткой. 125 г желатина, 125 г хозяйственного мыла, 300 г квасцов, 8 л воды перемешайте, вскипятите и охладите. Замочите в растворе вещи на 1—2 часа. Затем тщательно расправьте их, повесьте сушить, не выжимая. Гладить вещи слегка влажными.

● Новые ворсовые ковры первые 1,5 — 2 месяца нельзя чистить пылесосом, их следует обметать веником, обернутым влажной тряпкой.

● Пользоваться пылесосом для чистки ковров можно не чаще чем один-два раза в неделю. При пользовании пылесосом нельзя сильно прижимать его насадку к ковру; чистить следует сначала с изнанки, чтобы пыль с нее не всасывалась в ковер.

● Выколачивать ковер следует также с изнанки, после чего лицевую сторону ковра очищают щеткой или веником.

● Зимой ковры, как и дорожки, хорошо очищаюся и освежаются сухим снегом. Но если снег влажный, этого делать нельзя; смешиваясь с пылью, снег превращается в грязную воду, которая впитывается в ковер. В приморских городах ковры можно мыть морской водой.

● Поблекшие краски на ковре можно восстановить, почистив его соленой водой, в которую можно добавить немного лимонной кислоты.

● Протирание ковра влажной тряпкой, смоченной водным раствором уксуса или нашатырного спирта (1 ст. л. уксуса или 2 ч. л. нашатыря на 1 л воды), также оживляет поблекшие краски.

● Для чистки ковра можно использовать влажный спитый чай, смоченные в бензине опилки, кислую капусту. Разбросать по ковру и смести веником, смоченным в горячей мыльной воде.

● Очень загрязненные ковры замачивают в воде, смягченной содой или нашатырным спиртом. Затем вынимают из воды и протирают щеткой, смоченной мыльно-содовым раствором, к которому добавлен скипидар (30 г на 1 л). Промывают ковер сначала теплой, а потом холодной водой, вода должна быть проточной. К холодной воде добавьте уксусную кислоту (10—15 г на ведро воды).

● 50 г бензина смешать с таким же количеством ацетона и любого шампуня. Все это растворить в 1—2 л воды и этим раствором с помощью щетки, чистой полотняной тряпочки протереть ковер. Смыть раствор теплой водой. Делать это лучше на балконе или во дворе.

● Застарелые чернильные пятна на ковре можно вывести спиртом, свежим соком лимона или лимонной кислотой, смачивая ватку и прикладывая ее к пятну. Вычищенное место промывают мыльной водой и насухо протирают полотняной тряпкой.

● Жировое пятно на ковре сначала протирают просеянными древесными опилками, смоченными бензином. Опилки на некоторое время оставляют на пятне.

● Жировые пятна удаляют также кащицей из бензина и синтетического моющего порошка «Лотос». Эту кашицу втирают в пятно, оставляют на ночь, а утром смывают горячей водой. При застарелых пятнах чистку повторяют.

● Чтобы уничтожить образовавшиеся на ковре пятна, замины ворса, портящие его внешний вид, надо подержать эти места несколько минут над паром, а затем поднять ворс, ударяя по ковру с изнанки выбивалкой из прутьев. После этого примятые места проглаживают с изнанки утюгом на весу, пока они не высохнут.

● Если на ковре появились небольшие вытертые места, подбирают по цвету шерстяные некрупные нитки и аккуратно делают штопку, соответствующую рисунку ковра.

● Перед отъездом в длительную командировку, отпуск или на дачу в летний период ковры следует расстелить на полу вверх ворсом, покрыть газетной бумагой, а на нее положить пакетики с нафталином. После этого ковер скатать в плотный рулон и обернуть бумагой, предохраняя от проникновения пыли.

● Мебель, особенно полированную, не рекомендуется ставить близко к печам, отопительным батареям, а также у окон.

● Пыль с полированной и лакированной мебели удаляют сухой байковой, суконной или бархатной тряпкой. Если мебель имеет резные украшения, то пыль с нее удаляют мягкой щеткой.

● Полированная мебель хорошо очищается, если вытереть ее мягкой тряпкой, смоченной чаем, а затем потереть бархаткой или суконкой.

● Жировые пятна с полированной поверхности можно удалить, потерев их тальком.

● Для ухода за полированной мебелью удобно пользоваться препаратом «Полироль». В состав препарата входит антистатик, который препятствует накоплению пыли на полированной поверхности. Регулярно протирая этой жидкостью мебель, можно долго сохранять ее нарядный внешний вид.

● Загрязненную лакированную мебель протирают керосином или теплой водой, в которую добавляют немного скипидара.

● Пятна от пальцев на лакированной поверхности исчезнут, если по ним провести сырой очищенной картофелиной.

● Если на полированной поверхности возникло белое пятно от случайного прикосновения горячим предметом, воспользуйтесь смесью спирта с растительным маслом. Тереть следует чистой шерстяной тряпкой, смоченной в этой смеси, круговыми движениями.

● Мебель, обитую плюшем, сначала чистят сухой щеткой, а затем щеткой, смоченной смесью воды и нашатырного спирта (2 : 1). Вместо воды можно использовать уксус — 2 части уксуса на 1 часть воды.

● Кожаную мебель сначала вытирают шерстяной тряпкой, пропитанной бензином, а затем тканью, смоченной взбитым яичным белком.

● Паркетный пол, покрытый лаком, протирают тряпкой, смоченной в холодной воде с глицерином (10 : 1).

● Загрязненные окна и зеркала хорошо очищает сырой натертый картофель. Смесь выкладывают на тряпочку и протирают стекла. После смывания холодной водой — вытереть сухой тряпкой.

● След, оставленный горячим предметом, можно уничтожить, если натереть его парафином, покрыть промокательной бумагой и придавить теплым утюгом. Если пятно не сойдет, процедуру повторяют.

● Мебель из дуба хорошо очищается теплым пивом. А чтобы поверхность заблестела, протрите теплой прокипяченной смесью, приготовленной из 1 стакана пива, 1 ч. л. сахара и небольшого кусочка воска.

● Мебель, забрызганную известью или меловой краской, вытирают тряпкой, смоченной уксусом с несколькими каплями растительного масла.

● Поблекшую полировку мебели можно освежить. Сотрите с мебели пыль, затем слегка вымойте чуть теплой водой и сразу же тщательно протрите сухой тряпкой.

● Чистую сухую мебель следует протереть ватой, слегка смоченной раствором, состоящим из 2 частей скипидара, 2 частей льняного масла и 1 части уксуса.

● Существует и другой способ освежения полировки. Можно взять кусок мягкой ткани, сжать в комок и обернуть мягкой хлопчатобумажной тканью. Полученный тампон обмакнуть в раствор, состоящий из равных частей пива и подсолнечного масла, и протереть им мебель, но не сразу всю поверхность, а небольшими участками.

● Царапины на мебели из дуба, ореха и красного дерева можно сделать незаметными, если смазать слабым раствором йода.

● Мебель, окрашенную в белый цвет, можно освежить, если после мытья протереть ее смесью зубного порошка с водой и небольшого количества бельевой синьки.

● Плетеную мебель можно чистить мягкой щеткой, смоченной крепким раствором поваренной соли. Затем мебель вытирают чистой тряпкой. Такой мебели можно придать блеск, покрыв ее бесцветным лаком.

● Если тростниковая мебель очень загрязнена, ее можно вымыть теплой мыльной водой с нашатырным спиртом. Таким же образом моют и циновки, из которых предварительно выбивают пыль.

● Если на мебели отстала фанеровка, появились пузыри, нужно эти места прогладить через несколько слоев бумаги негорячим утюгом. При необходимости сделать прокол или надрез по ходу волокон дерева, впустить в образовавшееся отверстие немного клея и опять прогладить.

● Мягкую мебель, если нет пылесоса, можно почистить с помощью большой чистой тряпки (льняной или хлопчатобумажной), смоченной подкисленной водой (1 ст. л. уксуса на 1 л воды) и хорошо отжать. Вещь покрывают тряпкой и выбивают. Грязь с обивки впитывается в ткань, которую надо простирывать и повторять процесс до полной ее чистоты.

● Для удаления пятен с обивки мягкой мебели можно использовать теплый мыльный раствор. Очищенное им с помощью тряпки место промывают чистой водой, высушивают и проглаживают.

● Свежие жировые пятна на обивке следует прогладить не сильно нагретым утюгом через два-три слоя промокательной бумаги.

● Пятна от воска и стеарина можно выводить таким же способом, но после проглаживания утюгом еще следует протереть уайт-спиритом.

● Свежие пятна от масляной краски протирают ватой, пропитанной скипидаром, а затем нашатырным спиртом. Застарелые пятна краски размачивают скипидаром, очищают крепким раствором питьевой соды и тщательно промывают теплой водой.

● Если к мебельной обивке прилипла жевательная резинка, приложите к ней кусок льда. Затвердевшие следы жевательной резинки легко отделяются.

● Чтобы лучше сохранить пианино, его надо ставить подальше от окна и отопления.

● Пыль разъедает полировку дерева, проникает внутрь, портит части механизма и ухудшает звук. Поэтому, когда на инструменте не играют, на клавиатуру нужно положить мягкое сукно.

● Снаружи надо вытирать пыль мягкой тряпкой, слегка увлажненной скипидаром или машинным маслом, но только не водой.

● Белые клавиши можно время от времени очищать спиртом, а черные — сначала тряпкой, смоченной в скипидаре, а затем сухой тряпкой.

● Внутрь инструмента рекомендуется класть мешочки из марли с нафталином, чтобы предохранить суконные и войлочные части от моли.

● Убирая в квартире, периодически приводите в порядок и книги. Выньте их из шкафов или снимите со стеллажей, полки протрите влажной, затем сухой тряпкой и дайте им высохнуть. Пыль с книг снимайте влажной тряпкой, а лучше — с помощью пылесоса.

В книгах, которые продолжительное время не чищены, заводятся паразиты, поедающие переплеты. В этом случае переплет нужно протереть изнутри байкой, смоченной скипидаром.

● Чернильные пятна на страницах книг смачивают 10-процентной перекисью водорода. Смоченное место оставляют для высыхания между двумя листами промокательной бумаги.

● Пятна от пальцев слегка натирают мылом, затем протирают чистой влажной тряпкой. Мокрый лист сушат между двумя листами промокательной бумаги.

● Свежие жировые пятна удаляют, проглаживая страницу теплым утюгом через промокательную бумагу. Проделывайте это до тех пор, пока промокательная бумага полностью не впитает жир.

● От жировых пятен на страницах книги поможет избавиться и толченый мел. Его насыпают на пятно, накрывают чистой бумагой и проглаживают страницу горячим утюгом.

● Старые жировые пятна счищают смесью, состоящей из 1 ч. л. жженой магнезии и нескольких капель бензина. Некоторые пятна сходят, если их потереть мякишем свежего белого хлеба.

● Если вы найдете загнутые страницы в книге, положите сверху и снизу на загнутый край влажную промокательную бумагу. Оставьте ее так на некоторое время, чтобы загнутая часть страницы увлажнилась. Затем уберите промокательную бумагу, а книгу положите на ровное место и на нее какой-нибудь груз.

● Если нужно продезинфицировать книгу, на дно ящика с плотно закрывающейся крышкой ставят сосуд с формалином. В верхней части ящика укрепляют веревочку, на которую вешают раскрытую книгу на двое суток. Затем книгу хорошо проветривают.

● Для восстановления протравленных, пожелтевших, почти незаметных мест чернильного письма применяют смесь из трех частей медного купороса и 10 частей воды. Вместо купороса можно взять 5 частей нашатыря.

● Картины, написанные масляными красками, хорошо очищаются сырым картофелем. Их можно также осторожно протереть мокрой тряпкой. Отдельные пятна смывают мыльной водой.

● Стекло на картине или репродукции протирают денатуратом или уксусом и насухо вытирают.

● Зеркала боятся сырости и солнца. Яркие солнечные лучи не должны падать прямо на зеркало.

● Зеркало лучше всего вытирать сухой мягкой тряпкой, а раз-два в месяц полотняной тряпкой, смоченной уксусом. Зеркало будет блестеть, если в воде, которой его моют, развести немного синьки.

● Если задняя сторона зеркала ничем не защищена, ее нельзя вытирать сырой тряпкой; с нее нужно осторожно, чтобы не поцарапать, стереть или смести пыль. После этого следует покрыть амальгаму защитным слоем лака.

● Зеркало в ванной отлично очистится, если протереть его мелом или зубным порошком с водой. Таким же способом очищаются стеклянные полочки и краны.

● Мел с уксусом (1 : 1) хорошая смесь для чистки зеркал. Смесь перед употреблением подогреть и слить без осадка.

● Перед пользованием ванной и после мытья следует тщательно промыть ее с помощью специальной пасты для чистки ванн или какого-либо порошка. Можно пользоваться также раствором из стиральной соды и мыла.

● Не следует наливать в ванну очень горячую воду. Во-первых, это плохо действует на эмаль, а во-вторых, от поднимающегося пара портятся стены ванной. Ржавые пятна и подтеки можно убрать уксусом при помощи мягкой щетки.

● Отложения минеральных солей на стенах ванной или раковины трудно оттереть или отскоблить. Положите на загрязненное место тряпочку, смоченную в уксусе,— через полчаса отложения легко смоются.

● Для чистки эмалированных поверхностей посуды, раковины, газовых плит, а также никелированных предметов применяют зубной порошок. Лучше эффект достигается, если тампон для чистки смочить в уксусе, а затем обмакнуть в зубной порошок.

● Никелированные предметы можно освежить, протерев их уксусом с солью.

● На поверхности унитазов отлагается желтоватый слой солей. Это наслоение не смывается горячей водой. Лучшим средством для растворения его служит техническая соляная кислота. Работать с этой кислотой надо осторожно, чтобы не получить ожога и не испортить одежду.

● Двери, оконные рамы, стены, окрашенные масляной краской, часто моют с мылом и содой. Этого делать не следует, так как краска становится тусклой и быстро разрушается. Лучше в теплую воду добавить нашатырного спирта. Сильно загрязненные места нужно очистить тряпкой, смоченной раствором хлорной извести (10 г на стакан воды), после этого промыть теплой водой и протереть сухой тряпкой.

● Полоски бумаги на окнах можно смыть теплой смягченной водой (на 1 л воды — 1 ч. л. соды).

● Пол, покрытый линолеумом, требует особого ухода. Один раз в неделю линолеум моют теплой мыльной водой, смывают чистой и вытирают насухо. Примерно раз в три месяца чистый линолеум протирают натуральной олифой, тщательно стирая ее затем мягкой тряпкой. Можно натереть линолеумный пол мастикой, состоящей из 1 части воска, 1 части парафина и 5 частей скипидара, которые, нагревая, смешивают.

● Загрязненные крашеные полы моют водой с нашатырным спиртом (2 ст. л. нашатырного спирта на ведро воды).

● Окрашенный пол дольше сохранит свежесть и блеск, если после того, как краска полностью просохнет, вымыть его водой с уксусом.



КАК БОРОТЬСЯ С НАСЕКОМЫМИ И ГРЫЗУНАМИ

● Для борьбы с тараканами смешайте буру, сахар и крахмал в соотношении 3 : 1 : 1 или буру, гороховую муку и крахмал в соотношении 2 : 1 : 1.

Можно растереть желток сваренного вкрутую яйца с 1 ст. л. борной кислоты и 1 ст. л. сладкой манной каши или 1 ст. л. борной кислоты смешать с сырым желтком и сахарной пудрой. Можно также 50 г порошка борной кислоты смешать с 1 ч. л. сахара, затем добавить две сваренных картофелины.

Приготовив любую из перечисленных смесей, нужно скатать небольшие шарики и разложить их в местах наибольшего скопления насекомых. Через 3—5 дней приманку заменяют. Через 2—3 недели тараканы должны исчезнуть.

● Тараканы не переносят холода. При температуре — 8° они быстро погибают. Поэтому для их уничтожения можно использовать морозный зимний день и хорошо проветрить кухню.

● Мышиные и крысиные норы рекомендуется замазывать составом из цемента, песка, толченого стекла, взятого в равных пропорциях.

● Для уничтожения мышей можно использовать сухую смесь из муки и алебастра (6 : 4), рассыпав ее кучками перед норами.

● Отравленная приманка для крыс готовится так: 2 части любого жира, 5—8 частей муки, 3—4 части углекислого бария. Смешать, разложить в местах, где бывают грызуны.

● Отпугнет мух смесь 1 ч. л. мелко смолотого черного перца и 2 ч. л. сахара. Еще. Рамы окон смазывают уксусом.

● Мухи не любят сквозняков, поэтому для избавления от них нужно чаще проветривать помещение.

● В местах появления домашних муравьев разложите приоткрытые спичечные коробки со смесью: 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. буры, 4 ст. л. воды.

● Домашние муравьи уберутся из шкафа, если положить туда чеснок.

● Наружные края посуды, пакетов, где хранятся продукты, смажьте подсолнечным маслом — муравьи не любят его запаха.



ДОМАШНЯЯ АПТЕЧКА

● Домашнюю аптечку удобно разместить в маленьком шкафчике с двумя полочками и повесить его в таком месте, где бы не достали дети.

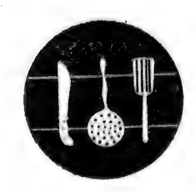
● В каждой аптечке должны быть: вата, бинт, термометр, пипетка, грелка, настойка йода, раствор бриллиантовой зелени, марганцевокислый калий, питьевая сода, борная кислота, горчичники, нашатырный спирт, вазелин, таблетки от головной боли, валидол и другие лекарства, которыми часто пользуются в семье.

● Не храните лекарства без этикеток.

● Не рекомендуется долго хранить настои, отвары, микстуры, капли (кроме капель, сделанных на основе спирта).

● Испорченные порошки, таблетки можно определить по виду — они становятся сероватыми, рыхлыми, в них образуются комки, появляется неприятный запах. Такие лекарства необходимо выбросить.

● Помните, очень вредно для организма использование антибиотиков (тетрациклин, стрептомицин, эритромицин и др.) без системы (2—3 дня) и без достаточных к тому показаний. Поэтому в использовании этих лекарств необходимо опираться только на назначения врача.



ВАША КУХНЯ

● У хорошей хозяйки на кухне должен быть как можно более полный набор посуды для приготовления различных блюд. Готовить лучше в эмалированной посуде. Для первых и третьих блюд используют кастрюли с тонкими стенками, а для приготовления каш, тушения, жарения — кастрюли с толстыми стенками, чугунки, гусятницы, сковородки из чугуна с эмалевым покрытием.

● Эмалированная посуда будет прочнее, если перед употреблением наполнить ее водой, довести до кипения, снять посуду с огня и, не выливая воду, дать ей остыть.

● Эмалированную посуду, поврежденную с внутренней стороны, не следует употреблять для приготовления пищи, так как поврежденная эмаль продолжает осыпаться при малейшем ударе и сильном нагревании.

● Дно эмалированной посуды портится от резкой перемены температуры. Вот почему горячую кастрюлю нельзя ставить на холодную и мокрую подставку или пустую холодную кастрюлю ставить на сильный огонь. Если пища подгорит, ее нужно переложить в другую посуду, но в горячую кастрюлю сразу нельзя наливать холодную воду.

Эмаль портится, если большую кастрюлю ставят на маленькую электрическую плитку, которая нагревает только часть ее дна.

● Эмаль утончается и портится от кислот и щелочей. Поэтому в эмалированной посуде нельзя держать продолжительное время уксус, не рекомендуется чистить ее каустической содой и кислотой.

● От долгого употребления эмалированные чайники темнеют внутри. Чтобы вычистить такой чайник, его наполняют на 1/3 золой, доливают воды и кипятят содержимое 1 час. Затем чайник ополаскивают.

● Посуда, в которой были тесто, мука, яйца, отмоется легче, если предварительно постоит с холодной водой.

● Если в посуде подгорело молоко, ее легко вымыть, предварительно наполнив водой с просеянной золой.

Так же моют посуду, в которой кипятилось молоко, варились рис, манная каша, выпекались различные мучные изделия и т. д.

● В новых алюминиевых чайниках, до того, как начнете ими пользоваться, следует прокипятить подсоленную воду (5 ч. л. на 1 л воды).

Посуду сначала моют горячей водой с содой и мылом. Для придания блеска посуду чистят любым порошком для чистки посуды или кашицей из питьевой соды и холодной воды. Алюминиевые сковороды после промывки чистят сухой горячей солью.

● Полированную поверхность алюминиевой посуды следует мыть теплой мыльной водой мягкой тряпкой или губкой. Блеск полировки сохранится, если посуду периодически чистить сухим зубным порошком. Такую посуду нельзя протирать стиральным порошком, содой, золой, наждачной бумагой, песком и другими твердыми веществами.

● Посуду из алюминия не следует чистить изнутри препаратами, содержащими абразивные материалы, разрушающие защитную пленку. Непригодны и средства с повышенной щелочностью.

● Алюминиевую посуду после каждого употребления нужно хорошо промыть мыльной водой. Более основательно моют уксусом с водой.

● Если в кастрюле подгорела пища, в ней нужно прокипятить воду с добавлением питьевой соды (1 ч. л. на 2 л воды) или двух — трех луковиц. Таким же способом очищается кофейник.

● Когда подгорят овощи, кастрюлю легко почистить, если ее, еще горячую, опустить в холодную воду на 30 мин.

● Еще способ очистки кастрюли с пригоревшей пищей: наполните ее соленой водой и оставьте на ночь. На следующий день раствор соли в кастрюле вскипятите. Дно легко очистится.

● Коричневые пятна, возникающие после приготовления пищи в духовке, счищают влажной солью.

Почерневшей изнутри алюминиевой посуде можно придать первоначальный вид, прокипятив в ней воду, подкисленную уксусом.

● Алюминиевые кастрюли начнут блестеть, если сварить в них кожуру от яблок.

● Алюминиевые кастрюли, сковородки, газовые конфорки заблестят как новые, если прокипятить их в таком составе: 1 ведро подогретой воды — 80—100 г конторского силикатного клея (предварительно растворить в воде) и 100—125 г кальцинированной соды. Кипятить 20—30 мин.

● После продолжительного использования кастрюли приобретают неприятный запах. Чтобы устранить его, кастрюли время от времени нужно протирать толченым древесным углем.

● Неприятный запах от рыбы исчезнет, если посуду протереть уксусом, лимонным соком, кофейной гущей или порошком горчицы.

● От воды на стенках ведер образуется осадок, который можно удалить тряпкой, смоченной в уксусе. После этого ведро моют горячей водой с мылом или содой и несколько раз прополаскивают.

● Чтобы алюминий не чернел, надо избегать кипячения в нем воды без соли и не надо варить неочищенный картофель.

● В алюминиевой посуде нельзя хранить соль, квашеную капусту, соленые огурцы, грибы и т. д.

● В алюминиевой посуде нельзя хранить пищу, в которой есть кислоты (уксус, лимонный сок, молочные кислоты, компоты и др.).

● Металлические листы из духовок чистят увлажненным порошком для чистки металлов или питьевой содой, после чего их моют, вытирают досуха и прогревают в духовке до полного испарения влаги.

● Чтобы предохранить от ржавчины кухонные железные листы, нужно протереть их жиром и накалить на огне. Ржавые листы очищают разрезанной сырой картофелиной, вываленной в мелком просеянном песке.

● Новую чугунную сковороду хорошо прокаливают вместе с солью. Через некоторое время соль ссыпать, намазать сковородку жиром, снова высыпать соль и прокалить еще раз. Сковородка готова к использованию.

● Новую глиняную посуду, покрытую глазурью, перед употреблением надо особым образом обработать: прокипятите в ней в течение получаса 4-процентный раствор уксусной кислоты, чтобы извлечь из глазури растворимый свинец.

● Изделия из глины дольше сохраняются, если перед употреблением их положить на несколько часов в холодную воду, а затем прополоскать в горячей воде.

● Еще лучше глиняную посуду поставить на огонь и после нагревания медленно охладить. Хрупкая глазурь таким образом укрепляется.

● Если на глиняной посуде имеются трещины, то для предотвращения течи эти места следует смазать «тестом» из толченого просеянного кирпича, обыкновенной глины и лака.

● Если трещина не очень велика, можно применить более простой способ. Несколько кусков сахара расплавить в сироп, слить в посуду, давшую трещину, подогреть на огне.

● Пустую глиняную посуду следует держать открытой. Накрытая крышкой, она приобретает неприятный запах. Удаляют его многократным полосканием холодной водой, соляным или уксусным раствором.

● После употребления глиняную посуду моют горячей мыльной водой, протирают древесной золой или мелким песком. Затем хорошо обдают кипятком и сушат на плите или в духовке, а летом — на солнце, прикрыв марлей.

● В глиняной посуде не рекомендуется долго держать жир.

● Столовую и кухонную посуду лучше мыть специальными моющими средствами, но только не стиральными порошками. Даже после длительного ополаскивания на ее поверхности могут сохраняться остатки химических веществ, вредных для организма.

● Хорошими обезжиривающими свойствами обладают питьевая сода и сухая горчица. Однако посуду из алюминия питьевой содой мыть не следует, от соды она темнеет.

● Для мытья посуды можно без опаски использовать хозяйственное мыло. Кроме обезжиривающих, оно обладает антисептическими свойствами.

● Чистить посуду можно порошками, которые продаются в магазинах бытовой химии. После применения этих средств посуду следует вымыть с мылом.

● Кухонные доски, скалки сначала надо отскоблить ножом, а потом уже вымыть мылом, горчицей или содой.

● Каждый вид посуды надо мыть отдельно, чайную посуду не смешивать со столовой, чтобы она не салилась и не приобретала запаха пищи. Столовую посуду не мыть вместе с кухонной.

● Остатки некоторой пищи, например, молочной, богатой белками, от горячей воды завариваются, и потом их трудно отмывать. Они легко отстают при мытье чуть теплой водой.

● Изделия из стекла моют теплой водой с добавлением соды.

● Грязная стеклянная посуда хорошо отмывается водой с древесной золой или толченым древесным углем.

● Для мытья графинов и бутылок рекомендуется измельченная бумага или тертый сырой картофель. Их кладут в бутылку, заливают водой и сильно взбалтывают.

● Если посуда сохранила запах керосина, скипидара, растительных масел, ее моют водой с добавлением сухой горчицы: налив в посуду до краев воду с размешанной горчицей, взболтать ее и дать постоять 15—20 минут, затем прополоскать теплой и холодной водой.

● Стекло с позолотой моют теплой водой без мыла, после чего тщательно вытирают льняным полотенцем.

● Чтобы предохранить от растрескивания стеклянную посуду, которую мы употребляем на кухне, ее нужно «закалить». Делают это так: кладут ее в кастрюлю, дно которой выстлано толстым слоем бумаги или соломы, наливают холодную воду, ставят на слабый огонь и нагревают до кипения. Затем огонь постепенно уменьшают. Стаканы держат в воде до тех пор, пока она не остынет.

● Чтобы стеклянная посуда стала прозрачной, ее нужно мыть теплой водой, в которой разбавлено немного соли.

● Беловатый осадок внутри графина легко удалить, если налить в графин горячую воду, добавить 1 ч. л. уксусной эссенции, а через минуту хорошенько прополоскать чистой водой.

● Стеклянную посуду нельзя мыть проволочной губкой, песком или тереть шкуркой, чтобы на стекле не оставалось царапин.

● Стеклянные стаканы для чая приобретают блеск, если их натереть поваренной солью.

● Хрустальные предметы моют холодной водой с мылом, в которую добавляют немного синьки или буры. Затем хрусталь хорошо протирают льняным полотенцем, шерстяной тряпкой.

● Вазы, кувшины из хрусталя делаются прозрачными и приобретают блеск, если их протереть спиртом, а потом вытереть сухой мягкой тряпкой.

● Хрусталь, стеклянные вазы вновь приобретают блеск, если их прополоскать в растворе воды с 2 ст. л. уксуса и 1 ст. л. соли.

● От мытья в горячей воде хрустальная посуда тускнеет — ее лучше мыть в теплой воде с добавлением нескольких капель нашатырного спирта.

● Стеклянная огнеупорная посуда практична, удобна и гигиенична. Пища в ней не пригорает. Не открывая крышку, можно видеть, как сгустился соус, разварились ли овощи, выкипела вода.

● Следует помнить, что стеклянная огнеупорная посуда хрупка. Поэтому в горячую кастрюлю нельзя наливать холодную воду или класть охлажденные продукты; прежде чем поставить такую посуду на огонь, ее надо досуха вытереть.

● Дно огнеупорной посуды с внутренней стороны во время готовки должно быть покрыто жидкостью или жиром. Подогревать пищу можно только на медленном огне, все время помешивая ее.

● Не следует ставить пустую огнеупорную посуду на открытый огонь.

● Огнеупорное стекло чистится как обычное.

● Фарфоровые, фаянсовые и мраморные предметы моют теплым мыльным раствором с добавлением нашатырного спирта (1 ч. л. на 1 л. жидкости). Очищенные от загрязнения предметы полируют. На них наносят кашицу из зубного порошка и воды и дают высохнуть, после чего белый порошок удаляют сухой мешковиной.

● Чтобы вернуть белизну и свежесть фарфоровой посуде, можно протереть ее питьевой содой или солью с уксусом. Можно протереть также кусочком ткани, смоченной скипидаром.

● Отдельные пятна на дорогих фарфоровых предметах просто удалить, протерев их водой с добавлением спирта.

● Для позолоченной форфоровой посуды содовую и горячую воду употреблять нельзя,— рискуете испортить рисунок.

● Фарфоровые тарелки лучше сохраняются; если переложить их белой бумагой, вырезанной по размерам тарелок.

● Медная посуда хорошо вымывается горячей водой с небольшим добавлением щелока.

● Если посуда плохо вылужена, пользоваться ею не следует, потому что она дает вредные окиси. Хранить пищу в медной посуде нельзя.

● Медные и латунные предметы хорошо чистить пастой, приготовленной из мелких древесных опилок (2 части), талька (1 часть) и уксуса. Пастой покрывают предметы, дают просохнуть и полируют сухой тканью.

Можно пользоваться и более простым составом: 25 г поваренной соли и 1 стакан молочной сыворотки.

● Для чистки медных и латунных кранов, дверных ручек, посуды смешайте 1 ст. л. соли и 1 ст. л. муки. Разбавьте смесь уксусом до получения жидкой тестообразной массы. Нанесите ее на поверхность предмета и дайте высохнуть. Потом смойте и вытрите насухо.

● Медную и латунную посуду чистят специальным порошком, мелом или мелко истолченным и просеянным кирпичом. После этого посуду моют и сушат.

● После чистки медные изделия вытирают губкой, которую последовательно обмакивают в воду и скипидар. После этого металл погружают в мебельный лак, разведенный скипидаром (1 : 1). Скипидар вскоре уле-

тучивается, а образовавшаяся пленка лака предохраняет медь от окисления.

● Оцинкованную посуду можно использовать только для кипячения и хранения воды, но ни в коем случае не для варки или хранения продуктов, так как цинк легко окисляется и образовавшиеся соли могут вызвать пищевое отравление.

● Оцинкованная кухонная утварь не ржавеет, если ее смазать каким-нибудь жиром. Хранить ее надо в сухом месте.

● Никелированная посуда не требует специальной чистки. Достаточно ее помыть и слегка натереть мягкой тряпкой.

● Чугунную посуду (котелки, гусятницы, сковородки) надо хранить в сухом месте, чтобы она не ржавела.

● Новые и заржавевшие сковороды следует хорошо прокалить на огне и оттереть крупной солью.

● Чугунную посуду чистят золой, тертым кирпичом, моют щелоком. Оставлять в ней надолго пищу не следует.

● Формы для печенья из жести чистят специальным порошком, солью или кашицей из мелкого песка и растительного масла. Жир с формы смывают водой с содой.

● Железные сковородки моют, затем натирают горячей солью.

● Бронзовые изделия чистят сырым тертым картофелем, затем полируют фланелью.

● Чтобы устранить накипь, образовавшуюся на внутренних стенках посуды, применим любой из трех способов:

— в посуду налить воду, добавить 4—5 ст. л. уксуса, кипятить 2 часа;

— в посуду налить воду, положить в нее промытые картофельные очистки, кипятить до размягчения накипи;

— кашицу из питьевой соды и холодной воды втирают в рыхлую поверхность накипи, после чего ее при помощи чистой тряпки смачивают крепким уксусом. Сода активно соединяется с уксусом и разрушает слой накипи. После такой обработки слабодержащуюся рыхлую накипь без особого труда удаляют деревянной палочкой или смывают сильной струей воды. При толстых, очень плотных наслоениях накипи чистку повторяют несколько раз.

● Ножи и вилки из нержавеющей стали хорошо чистят любым порошком для чистки металлов, мелким просеянным песком или увлажненной питьевой содой. Устойчивые пятна на столовых приборах чистят лимонным соком, после чего протирают мягкой шерстяной тряпочкой.

Старые пятна, которые не могут быть сразу устранены, чистят второй, третий раз до полного их исчезновения.

● Столовые приборы становятся чистыми и блестящими, если их натереть разрезанным сырым картофелем. Все темные пятна, вызванные кислотами или фруктами, после чистки исчезают.

● Ржавчина на ножах, влках, ножницах, устраняется несколькими способами:

— если ржавчина свежая, стоит ее только потереть пробкой, смоченной в подсолнечном масле, пятно исчезнет;

— пятно намазывают керосином, посыпают золой древесного угля и чистят тряпочкой;

— растирают воск, покрывают тонким слоем предварительно нагретый заржавевший предмет. Затем протирают его шерстяной тряпочкой, пропитанной раствором поваренной соли. Вместе с воском исчезает и ржавчина.

● Серебряные и мельхиоровые предметы моют холодной водой с небольшим количеством нашатырного спирта.

● Чтобы очистить сильно загрязненную серебряную посуду от старого жира и грязи, ее следует сначала прокалить в духовом шкафу. После этого посуду кипятят в растворе: 400 г воды, 25 г поваренной соли.

● Серебряные столовые приборы всегда будут блестеть, если тотчас после употребления их опустить в кипящую воду, к которой добавлено небольшое количество соды.

● Столовые приборы из мельхиора достаточно подержать в воде, в которой варились яйца. Вытрите насухо — и мельхиор снова заблестит.

● Пятна от сырости сходят при мытье серебра в теплом уксусе.

● Серебряные вещи хорошо чистить мелом с нашатырным спиртом, потом промыть водой и насухо вытереть.

● Потемневшие от времени золотые и позолоченные изделия может освежить сок лука. Натрите их поверхность, дайте высохнуть, а через полтора-два часа ополосните чистой водой и насухо вытрите.

● Вилки и ножи с черенками из дерева или пластмассы нельзя надолго оставлять в горячей воде, так как под ее воздействием ослабляется крепление черенка.

● Нельзя оставлять ножи на горячей печке, так как лезвие нагревается, нож тупится, теряет свою упругость и эластичность.

● Тупой нож легче заточить, если предварительно подержать с полчаса его лезвие в слабом соленом растворе.

● После чистки столовые приборы надо хорошенько промыть теплой водой с мылом.

● Нож, которым чистили селедку, надо протереть морковью или картофелиной, и запах исчезнет.

● Запах сельди и лука с ножей и вилок также легко устранить, потерев их тряпкой, смоченной растительным маслом или уксусом.

● Мясорубку сразу же после использования надо тщательно вычистить и вымыть. Особенно старательно надо мыть решетку и винты, чтобы на них не остались мясо или жир, затем хорошо просушить (не на горячей плите!) все детали.

● Собирая мясорубку, необходимо хорошо завинтить ободок. Если нож неплотно насажен на ось, он тупится, портит ось, решетку и, конечно, плохо режет.

● В посуде из полиэтилена не рекомендуется хранить жиры, варенье, джемы, повидло, квас — эти продукты очень быстро приобретают неприятный запах и привкус, скоро портятся.

● Покупая в магазинах посуду из полимеров, проверяйте, чтобы она была без посторонних запахов, а поверхность — гладкой, ровной, без трещин и зазубрин.

● Вновь приобретенную посуду необходимо промыть теплой водой с мылом или питьевой содой и хорошо просушить на открытом воздухе.

● Деревянную посуду моют горячей водой со щелоком или содой, хранят в сухом месте, иначе она будет пахнуть плесенью.

● Не ставьте холодильник вблизи отопительных батарей или вплотную к стене — конденсатору нужен свободный приток воздуха.

● Мыть холодильник надо не реже раза в месяц, предварительно отключив от сети. Внутреннюю камеру холодильника следует мыть содовым раствором, а вот алюминиевому испарителю сода противопоказана. Чистый холодильник проветрите, оставив дверцу открытой.

● Во время уборки квартиры не забудьте очистить конденсатор холодильника (ребристое устройство на задней стенке) от пыли. Можно это сделать пылесосом.

● Если в холодильнике появился затхлый запах, нарежьте кусочками немного черного хлеба и разложите его по полкам. Закройте холодильник на день. Запах исчезнет.

- Для быстрой очистки холодильника ото льда не используйте металлические предметы, а лучше полейте лед или промерзшие продукты горячей водой.

- Кипящий раствор стиральной соды (1 ст. л. на 1 л кипятка), вылитый в кухонную раковину раз в неделю, предохранит от «забивания» грязью сточные трубы.

- Мелом, растворенным в воде, моют кафель на кухне и в ванной. Протертая затем сухой тряпкой плитка хорошо блестит, а пазы между стыками становятся белыми.

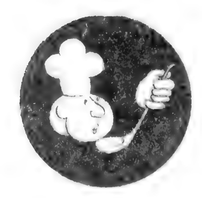
- Купленный веник, замоченный на 2—3 часа в горячей соленой воде, прослужит гораздо дольше.

- Чтобы в помещении не пахло горелым, когда на плите что-то «убежит», конфорку следует посыпать солью и побрызгать уксусом.

- Плиту лучше мыть мыльной губкой, засохшие пятна удаляют питьевой содой.

- Нагар на конфорках удаляется путем прокаливания последних на огне. Это надо делать при открытом окне.

- Кухонные тряпки и полотенца отстираются намного быстрее, если перед стиркой замочить их в теплой воде с небольшим количеством столового уксуса.



ИЗ ПОВАРСКОГО ОПЫТА

- При хранении хлеба не смешивайте вместе черный и белый. Лучше храните каждый отдельно в целлофановых пакетах.

- Если батон или буханку черствого хлеба сбрызнуть водой и поместить в духовку на 3—5 минут при температуре 150—160 ° С, то хлеб снова станет мягким. Можно поступить иначе: налить в кастрюлю немного воды, положить на дно решетку (вода должна быть ниже уровня решетки), а на нее нарезанный ломтиками черствый хлеб, закрыть крышкой и поставить на огонь. Через 5—12 минут, после того, как вода закипит, снять кастрюлю с огня.

- Минеральные лечебные воды не следует сильно охлаждать, чтобы они не потеряли лечебных свойств.

● Зелень дольше сохранится, если ее промыть, просушить, сложить в стеклянную банку, плотно закрыть и поставить в холодильник.

● Увядшая зелень укропа, сельдерея, петрушки снова станет свежей, если положить ее в воду с уксусом.

● Зелень лучше промывать не под струей, а в посуде с водой. Весь песок опустится на дно.

● Две пригоршни зелени петрушки могут обеспечить суточную потребность человека в витамине С. Зелень лучше добавлять в готовое блюдо, не подвергая тепловой обработке.

● Сушеную зелень перед употреблением подержите 5—10 мин. в небольшом количестве горячей воды, она освежится и улучшит вкус приправы.

● Чай станет ароматнее, если в коробку, где он хранится, положить лимонную или апельсиновую корку.

● Сморщенные яблоки приобретают свой прежний вид, если положить их в холодную воду на несколько часов.

● Редис сохраняется дольше, если его уложить в миску с небольшим количеством холодной воды, листиками вниз, поставить в прохладное место и время от времени обрызгивать водой.

● Чтобы лук при жарении приобрел золотистый цвет, его надо предварительно посыпать мукой.

● Для удаления горечи в нарезанном репчатом луке его надо ошпарить кипятком, затем обдать холодной водой.

● Чтобы удалить с овощей насекомых, перед варкой погрузите овощи в соленую воду.

● Перед тем, как чистить овощи и фрукты, смочите руки в уксусе, тогда на руках не останется темных пятен, которые трудно отмываются.

● При чистке картофеля желательно снимать кожуру как можно тоньше — под кожурой сосредоточена наибольшая часть белков, витаминов и минеральных солей.

● Молодой картофель легче чистится, если ненадолго положить его сначала в горячую, затем в холодную воду.

● Молодой картофель можно не скрести ножом. Посыпьте его солью, сложите с полиэтиленовый пакет и немного потрите, затем смойте холодной водой.

● От запаха лука и чеснока во рту легко избавиться, пожевав свежий корень петрушки или аира.

● Чтобы блюдо, которое вы готовите на пару, быстрее сварилось, посолите воду, в которой стоит кастрюля,— так поднимется температура ее кипения.

● Любой запах с ножей удаляют сухой солью.

● Влажным спитым чаем легко удаляют запах рыбы или лука со сковороды и из кастрюли.

● Неприятный запах от рук, который остается после некоторых работ, так же, как и запах рыбы, легко устранить, опустив руки на несколько минут в слабый раствор уксуса. Затем руки следует вымыть в холодной воде с мылом.

● Чтобы приготовить горчицу из порошка, надо заварить его крутым кипятком, растереть до кашицеобразной консистенции, добавить сахар, соль (2 : 1), раствор слабого уксуса. Горчица должна настояться 2—3 дня.

● Горчица, разведенная в молоке вместо воды, значительно лучше сохраняется и не засыхает. Если же горчица засохла, добавьте в нее несколько капель уксуса.

● Печеные яблоки не растрескаются, если их предварительно наколоть, не прилипнут к сковородке, если в нее налить немного воды.

● В крупе и муке не заведутся жучки, если положить в мешочки 2—3 зубчика чеснока.

● Если грецкие орехи чрезмерно высохли и потеряли свежий вид, вкус, подержите их (не разбивая) 5—6 дней в слегка подсоленной воде. Вода через скорлупу проникает в ядро ореха и восстанавливает его.

● Чтобы извлечь из консервной банки мясной или колбасный фарш, паштет неповрежденными, примените очень простой способ: откройте коробку с двух сторон и нажмите на одну из крышек. Содержимое банки выдвинется целым.

● Мыть мясорубку намного легче, если после мяса пропустить через нее сырой очищенный картофель или кусочек черствого белого хлеба. Кстати, их вполне можно использовать и для фарша.

● Пересоленный суп можно исправить, если сварить в нем несколько картофелин или положить кусочек сахара.

● Газовую духовку разогревают за 10 минут до начала выпечки, электрическую — за 25 минут.

● Нельзя помещать в холодильник продукты, плотно обернутые в пергамент и целлофан: без притока воздуха они испортятся.

● Если квашенная капуста слишком кислая, промывайте ее в холодной воде. Горячая вода вымывает из капусты много питательных веществ.

● Продукты с резким запахом, например, салаты с луком, чесноком, сельдью, должны храниться в закрытой посуде.

● Апельсины и лимоны долго остаются свежими, если смазать их растительным маслом, положить в целлофановый мешочек или закрытую посуду и хранить в прохладном месте.

● Можно надолго сохранить лимон свежим, положив его в банку с водой. Воду следует менять 1—2 раза в день. Но лучше всего лимоны сохраняются в сухом песке. Песок надо высушить, насыпать в ящик и положить в него лимоны так, чтобы они не касались друг друга.

● Разрезанный лимон лучше сохранится, если положить его разрезом вниз на салфетку, смоченную в уксусе.

● Засохшие лимоны освежают, опуская на некоторое время в холодную воду. Воду надо менять 1—2 раза в день.

● Чай с лимоном будет особенно ароматным, если лимонную корку натереть на терке, смешать с сахаром-песком и положить в чашку, затем налить чай.

● Лимонную и апельсиновую корку натереть на терке, добавить сахар и сохранять в стеклянной банке. Смесь можно использовать как добавку к сладким блюдам.

● Кожурой лимона хорошо чистить деревянные столы и доски для резки овощей, протирать ножи, пахнущие рыбой, луком или сельдью.

● Окрошка станет вкуснее, если квас заправить растертыми вареными желтками, солью, сахаром, горчицей и сметаной.

● Чтобы тертый хрен не потемнел, его после измельчения следует залить 3—5-процентным раствором уксуса.

● Перед тем, как тереть хрен, оставьте его на ночь в холодной воде или положите в морозильник. Тогда не придется «плакать».

● Если сушеные грибы подержать несколько часов в молоке, в которое добавлено немного соли, на вкус они станут как свежие.

● Грибы нельзя держать без обработки более суток, они портятся и становятся очень опасными для здоровья.

● Если грибы несъедобны, опущенная в грибной отвар серебряная ложка темнеет.

● Луковица, опущенная в посуду, где варятся несъедобные грибы, станет черной.

● Если на разрез несъедобного гриба насыпать соли, она пожелтеет.

● Из разломанного несъедобного гриба вытекает беловатый сок, а мякоть быстро чернеет.

● Хранение готовой продукции в горячем виде (в термосе) более целесообразно, чем ее подогрев.

● Не выбрасывайте сок овощных консервов. Это полноценная добавка к супам, соусам, маринадам.

● Сушеные продукты — фрукты, овощи — прежде, чем использовать, залить слегка подсоленным и подкисленным кипятком и подержать несколько минут под крышкой. Отойдут пыль и личинки червяков.

● Если вам нужен только белок яйца, а желток вы хотите сохранить на несколько дней, проткните яйцо толстой иглой с двух сторон: белок вытечет, желток останется в яйце.

● Кукурузу рекомендуется отваривать целым початком, не очищая от листьев.

● Тому, кто подолгу живет на даче, в деревне или ином месте, где нет привычного холодильника, наверняка пригодится забытый опыт сохранения продуктов.

● Посолив снаружи и внутри разделанную рыбу, завернув ее в тряпочку, смоченную подслащенным уксусом,— вы сохраните продукт свежим при комнатной температуре в течение двух суток.

● Даже в жару рыбу можно сохранить без холодильника в течение нескольких дней, если залить ее холодной водой, довести до кипения, сняв с огня, поставить в холодное место. На пятый день воду, в которой была рыба, слить, прокипятить и, когда она остынет, добавить стакан уксуса и опять залить ею рыбу. Хорошо вылить сверху немного растительного масла, оно изолирует рыбу от воздействия воздуха. Этим способом рыбу можно сохранять 8—10 дней.

● Сыррую печенку можно сохранить в течение 2—3 дней, если обмазать ее растительным маслом.

● Яйца можно сохранить без холодильника в течение продолжительного времени, если смазать их смальцем, чтобы закрыть поры, завернуть в бумагу, уложить в корзину и подвесить в холодном проветриваемом месте. Вместо смальца можно намазать белком. Хорошо сохраняются яйца и в ящике, пересыпанные опилками так, чтобы не касались друг друга.

● Сливочное масло сохранится в жаркое время лучше, если вы завернете его в пергаментную бумагу и положите в очень соленую воду. Можно также завернуть в тряпочку, смоченную смесью уксуса и воды.

● Брынзу можно хранить в рассоле (15—16 г соли на 1 л воды), в банке, накрытой чистой влажной тканью.

● Чтобы сохранить без холодильника мясо, подержите его в сильно кипящей воде. Говядину и баранину надо держать 3 мин., молодую телятину и баранину — 1 мин. После этого мясо следует положить открытым в холодное проветриваемое место, куда не могут проникнуть мухи.

● Мясо можно также переложить свежей крапивой или тертым хреном, завернуть его в полотно, обильно пропитанное крепким уксусом или солью. Перед употреблением тщательно промыть.

● Мясо, натертое разрезанным лимоном и оставленное открытым в холодном месте, сохраняется свежим несколько дней даже в сильную жару. Лимонный сок отпугивает мух.

● Для сохранения мяса без холодильника его можно залить снятым молоком, накрыть чистым полотенцем и поставить в прохладное место. Молоко быстро свернется, плотно закроет мясо и не пропустит к нему воздух. Кроме этого, кислота, которая есть в молоке, создает неподходящие условия для жизни бактерий, и мясо сохраняется на протяжении недели свежим. Перед тем, как готовить, хорошо промыть и обсушить полотенцем.

● Колбасу можно предохранить от плесени, если окунуть ее в крепкий раствор соли.

● Копченые продукты из мяса хорошо сохраняются в мешочках из тонкого холста, подвешенных в сухом проветриваемом помещении.

● Надрезанный конец колбасы смажьте жиром или белком, тогда колбаса не засохнет.

● Чтобы предохранить сыр от высыхания, его можно завернуть в белую тряпочку, смоченную соленой водой.

● Пересохший сыр подержите в молоке — он станет мягким и свежим.

● На бутылку с растительным маслом оденьте «воротничок» из поролона — капли масла не будут стекать по стенкам и пачкать руки.

● Мутное растительное масло можно сделать прозрачным, добавив чайную ложечку соли на литр масла. Через 3 дня масло переливают в другую бутылку.

● Все рыбные консервы сразу же после вскрытия переложить в фарфоровую или стеклянную посуду.

● Если сельдь соленая, ее вымачивают не менее 4-х часов, крепко соленую — 8 часов.

● В молоке вымачивают жесткую сельдь — она станет мягче; в чае — рыхлую.

● Сельдь пряного посола лучше не вымачивать, так как исчезнет запах пряностей.

● Чтобы сельдь не «ржавела», филе сельди обмазывают горчицей, сворачивают, укладывают в банку, заливают подсолнечным маслом и ставят в холод.

● Сельдь сохранится дольше и будет вкуснее, когда ее распотрошить, вымочить в воде (если очень соленая), порезать кусочками, не снимая кожицы, уложить в стеклянную банку, пересыпать мелко нарезанным луком и залить холодным маринадом.

Маринад готовят так: 2 стакана воды кипятят, добавляют специи — лавровый лист, несколько горошин черного перца, 2 столовые ложки уксуса, немного сахара. В охлажденный маринад добавляют 1 столовую ложку подсолнечного масла, 2 столовые ложки сметаны.

● Чтобы лучше сохранить горчицу и колбасу, положите ломтик лимона под крышку баночки или на срез колбасы.

● Редис лучше хранить в холодильнике с ботвой, время от времени смачивая последнюю.

● Зеленый лук долго сохранится свежим, если корни-луковички смочить водой, завернуть в мокрую тряпочку, затем в бумагу, сложить в полиэтиленовый кулек и положить в холодильник.

● Томатная паста не заплесневеет в открытой банке, если ее поверхность посолить и полить растительным маслом.

● Дрожжи долго сохранятся свежими, если их перетереть с мукой, подсушить, положить в стакан или банку, посыпать мукой.

● Дрожжи сохраняются замороженными в холодильнике. Перед употреблением их погружают в подогретое молоко.

● Творог хорошо сохраняется в эмалированной посуде с несколькими кусочками сахара.

● Соль долго останется сухой, если в солонку положить несколько рисовых зерен.

● Начиная пачку чая, содержимое сразу пересыпьте в посуду, которая хорошо закрывается.

● Перец горошком (черный и душистый) лучше хранить в плотно закрытых баночках.

● Свежее яйцо в воде опускается на дно. Качество яйца можно проверить и на свет — внутри испорченного видны темные пятна.

● На скорлупе яйца скапливается много микробов, поэтому перед употреблением его нужно обязательно мыть.

● Яйца не треснут при погружении в горячую воду, если всыпать в нее немного соли.

● Яйца всмятку варят 3 минуты, яйца в мешочек — 4, умеренно крутые — 5, а очень крутые — 6 минут. Сваренные яйца горячими опускают в холодную воду, чтобы они легко очистились.

● Яйца с треснутой скорлупой не вытекают, если варить их в густо соленой воде.

● Яичные белки взбиваются быстрее и долго не опадают, если добавить к ним немного лимонного сока или щепотку мелкой соли.

● Хлебницу, чтобы не плесневела, время от времени протирать тряпкой, смоченной в уксусе, после чего проветрить.

● Мучной соус получится без комков, если развести муку в подсоленной воде.

● Как определить «фальшивый мед»? Есть несколько способов:

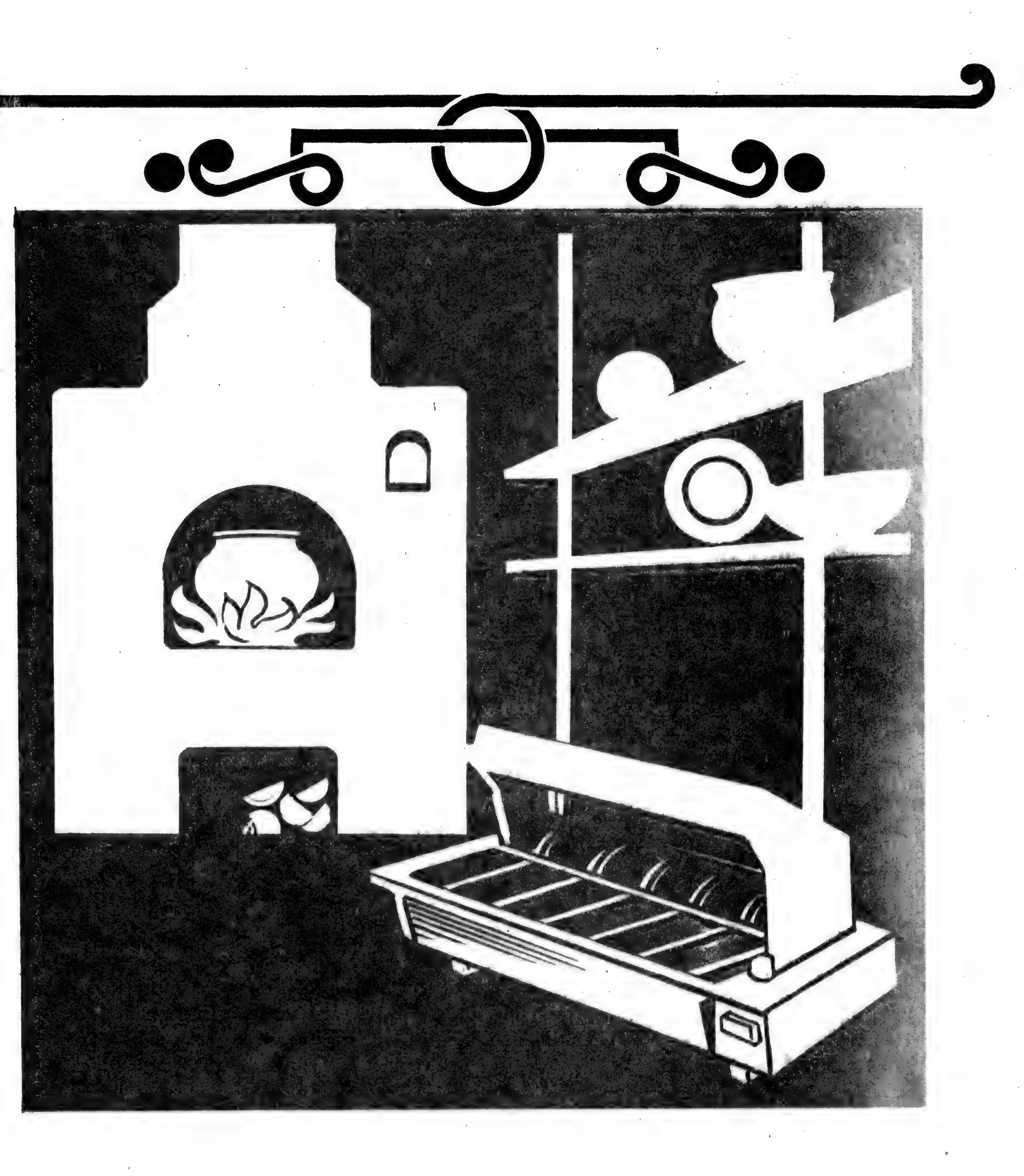
— если в мед капнуть кипяченую воду с несколькими каплями йода, мед посинеет при наличии в нем муки или крахмала;

— зрелый мед наматывается на ложку;

— если в меде излишнее количество воды, опущенный в него химический карандаш оставляет синие круги. Такой мед для хранения не годится.

● Мед теряет свои свойства при 40° тепла. Поэтому опускать его в горячий чай нецелесообразно.

Кулинарные рецепты



- САЛАТЫ
- БУТЕРБРОДЫ
- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
- МЯСНЫЕ БЛЮДА
- БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И КАЛЬМАРОВ
- БЛЮДА ИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
- КАШИ, ЗАПЕКАНКИ
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА
- ДЕСЕРТ
- КУХНЯ ДЛЯ МАЛЫША



САЛАТЫ

● Чтобы салат получился вкусным, необходимо помнить некоторые правила приготовления составляющих его продуктов.

● Овощи варят каждый отдельно, желательно подбирать их одинаковыми по размеру.

● Яйца для салата варят 10 минут.

● Стручки фасоли и гороха варят в сильно кипящей и подсоленной воде.

● Чистить отварные картофель, свеклу, морковь легче теплыми, потом пусть остывают.

● Картофель в мундире легче чистить, если обдать сваренные клубни холодной водой.

● Нельзя смешивать холодные и теплые продукты.

● В холодильнике салат сохраняют полтора-два часа, если больше — он теряет свои качества.

● Украшения обычно делают из тех продуктов, из которых приготовлен салат, за исключением зелени укропа, петрушки, сельдерея.

● Укроп и огурцы моют только перед тем, как подать к столу, иначе они быстро портятся и теряют аромат.

● Редька теряет едкий вкус и неприятный запах, если её натереть на терке и несколько раз промыть в холодной воде.

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ

Листики салата перебрать, помыть, дать стечь воде и нарезать на 2—3 части. В салат можно добавить свежие огурцы, нарезанные кружочками, и посыпать его укропом. Полить заправкой из сметаны или майонеза, растительного масла и уксуса.

На 250 г салата — 1—2 огурца, 2 ст. л. заправки, уксус по вкусу.

САЛАТ «ВЕСЕННИЙ»

Вымытые листья салата крупно нарезать, положить в салатник. Полить заправкой. Чеснок растереть с солью и сахаром, добавить уксус,

растительное масло и холодную кипяченую воду. Перед подачей на несколько минут поставить в холодильник.

На 3 стакана нарезанного салата — 3 зубка чеснока, 1—2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 2—3 ст. л. воды, соль и сахар — по 0,5 ч. л.

САЛАТ ИЗ ЩАВЕЛЯ И РЕДИСА

Нарезать редис, щавель, зеленый лук, яйца, все перемешать. Добавить консервированный зеленый горошек, сметану, посолить и посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА СО СМЕТАНОЙ

Взять 2 пучка редиса, 1 вареное яйцо, 0,5 стакана сметаны. Нарезанный редис, желток яйца, сметану перемешать, посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ, СЫРА, ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

Сыр (можно плавленный) натереть на крупной терке, добавить измельченные вареные яйца, положить в тарелку с толченым чесноком и солью, перемешать с нарезанным луком, залить майонезом и поставить в холодильник на 30—40 мин. Украсить укропом, петрушкой.

САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ

Свеклу сварить или испечь в духовке. Мелко нашинковать и смешать с таким же мелко нашинкованным репчатым луком 4 : 1 или 2 : 1 — по вкусу. Лук предварительно обдать кипятком или обжарить. Заправить растительным маслом, майонезом или сметаной.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЯБЛОК

Печеную свеклу и свежее яблоко очистить и мелко нашинковать, посыпать сахаром, сбрызнуть лимонным соком, заправить сметаной. Сверху перед подачей полить сметаной и украсить тонко нарезанными дольками яблок и свеклы.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И РЫБЫ

2—3 средних размеров свеклы очистить, нарезать кубиками и протушить с растительным маслом. Разделать маринованную сельдь или жареную рыбу, нарезать кусочками и смешать с охлажденной свеклой, добавить соленый огурец, мелко нарезанное яблоко, заправить сметаной, посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С ХРЕНОМ

Свеклу вымыть, испечь в духовке, сразу очистить от кожицы, нарезать ломтиками и уложить в салатник. Посыпать тертым хреном, толченым черным перцем (несколько горошинок), залить уксусом, разбавленным

водой. Выдержать ночь, раствор слить, добавить растительное масло. Подавать к мясным блюдам.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

Вымытый, вычищенный перец нарезать кружочками, залить горячей соленой водой. Через 7—10 мин. воду сцедить, а перец залить холодной водой с уксусом, солью и сахаром. Перед подачей на стол добавить подсолнечное масло.

8 штук перца, 15 г воды с уксусом, 30 г сахара, масло подсолнечное и соль по вкусу.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ЯБЛОКАМИ

Сладкий перец почистить, залить кипятком, охладить, нарезать. Очищенные яблоки натереть на терке, перемешать с перцем, залить соусом (к подсолнечному маслу добавить томат-пюре, мелко нарезанные лук и чеснок). Посыпать зеленью петрушки, укропа.

На 300 г сладкого перца — 2 яблока, 30 г сахара, луковица, зубок чеснока, томат-пюре, укроп, 2 ложки соуса.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ПОМИДОРАМИ

Сладкий перец испечь, очистить от корки и семян, нарезать, перемешать с печеными стручками острого перца, посолить и полить подсолнечным маслом. Красный помидор протереть на терке, добавить толченый чеснок, посолить. Этой смесью залить перец.

100 г сладкого перца — 20 г острого перца, ложка подсолнечного масла, один помидор, чеснок, соль.

САЛАТ ИЗ КРАСНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

Перец очистить от семян, отварить в подсоленной воде в течение 5 мин. Вынуть, охладить, нарезать соломкой. Добавить нарезанные ломтиками лук и помидоры. Заправить майонезом, зеленью.

500 г перца, 2—3 помидора, 2 луковицы, майонез, укроп, петрушка.

САЛАТ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Вареный картофель нарезать соломкой вместе с солеными огурцами и смешать с майонезом, немного поперчить. Выложить горкой. Сверху обложить кусочками вареного мяса или колбасы, зеленым горошком, колечками вареных яиц, консервированных помидоров, фруктов.

На 500 г мяса (колбасы) 3—4 картофелины, 3—4 соленых огурца, 3—4 ст. л. зеленого горошка, 2 яйца, банка майонеза, 3—4 помидора, 100 г фруктов, зелень по вкусу.

САЛАТ «СЫРОК»

Плавленный сырок натереть на терке, смешать с зеленым горошком, измельченными крутыми яйцами. Заправить майонезом. Салат украсить зеленью, кусочками лимона.

На 2 плавленных сырка по 100 г — банка горошка, 3 яйца, майонез, соль, укроп, петрушка.

САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ»

Морскую капусту, морковь, свежие яблоки, соленые огурцы мелко нарезать в равной пропорции, добавить петрушку, сметану, перец, соль по вкусу.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Баклажаны обмыть, очистить от кожицы, нарезать ломтиками и слегка обжарить на сковородке с растительным маслом. Добавить в баклажаны мелко нарезанный лук и еще немного протушить. Вынуть баклажаны из сковородки, сцедив растительное масло. Охладить, смешать с зеленым горошком, мелко нарезанными яблоками и яйцами. Приправить солью, лимонным соком (уксусом), сахаром. Выложить в салатник, заправить соусом, приготовленным из майонеза, сметаны, горчицы и чеснока.

300 г баклажанов, 150 г репчатого лука, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 яблоко, 0,5 стакана майонеза, 1 ч. л. готовой горчицы, 2 дольки чеснока, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. л. растительного масла.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ПОМИДОРАМИ

Баклажаны обмыть, испечь в духовке, охладить, очистить от кожуры и мелко посечь. Мелко порезать кубиками твердые спелые помидоры, лук репчатый, добавить в баклажаны. Посолить, полить растительным маслом, вымешать, выложить в салатник, посыпать зеленью.

300 г баклажанов, 3 средних помидора, 50 г лука, 2—3 ст. л. растительного масла, соль, зелень по вкусу.

САЛАТ «ОСЕННИЙ»

Очищенные и вымытые морковь, редьку, сельдерей измельчить на терке, а помидоры нарезать кубиками. Перемешать, заправить уксусом или лимонным соком, залить майонезом, посыпать зеленью.

2—3 моркови, 0,5 редьки, 0,5 сельдерея, 4—6 помидоров, майонез, укроп, петрушка.

САЛАТ «АССОРТИ»

Сырые морковь, свеклу натереть на мелкой терке. Разделить белки и желтки вареных яиц и порубить ножом. Нарезать зеленый лук и зелень петрушки. В середину тарелки положить измельченную рыбу, по краям тарелки горками — морковь, свеклу, желтки, белки, лук, петрушку.

Сверху полить каждую горку майонезом, в который можно добавить хрен.

САЛАТ ИЗ МЯГКОГО ДОМАШНЕГО СЫРА

Сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками, очищенное яблоко — соломкой, укроп мелко порубить. Подготовленные продукты соединить с мягким домашним сыром и тмином. Заправить сметаной.

На 300 г сыра — 2 яйца, 2 яблока. Соль, укроп, сметана — по вкусу.

САЛАТ ПО-КОВБОЙСКИ

Свежие помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Помидоры, репчатый лук, вареный картофель, яйца нарезать тонкими кружочками, сельдерей нашинковать соломкой. Все перемешать, заправить салатной заправкой.

2 помидора, 2 картофелины, небольшая луковица, 3 яйца, 100 г сельдерея, 50 г заправки.

Для заправки: 125 г растительного масла, 125 г 3-процентного уксуса, 15 г соли, 10 г сахарного песка, молотый перец по вкусу и горчицы на кончике ножа. Все помещают в бутылку и взбалтывают, закрыв крышкой, до получения однородной массы. Заправка годится и для других салатов.

САЛАТ «МЕЛЬНИЧНЫЙ»

Свежие помидоры, огурцы нарезать тонкими кружочками, репчатый лук — кольцами. Сбрызнуть лук растительным маслом, посыпать солью и слегка размять. Сладкий перец нашинковать соломкой. Все смешать, добавить зелень и заправку (см. выше).

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

Вареный картофель, соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, репчатый лук — полукольцами. Грибы промыть от маринада и нарезать мелкими кусочками. Все соединить, залить заправкой (см. выше), посыпать зеленым луком.

На 100 г маринованных грибов — одна картофелина, один небольшой огурец, четверть средней луковицы, 15 г зеленого лука, 50 г салатной заправки.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

Вареное мясо домашней птицы, маринованные огурцы, сладкие яблоки, вареные картофель, яйца, морковь мелко нарезать, добавить зеленый горошек, соль и перец по вкусу, заправить майонезом.

6 картофелин, 3 моркови, 2 луковицы, 1—2 маринованных огурца, одно очищенное яблоко, 200 г мяса отварной курицы, стакан консервированного зеленого горошка, 3 яйца, 1—1,2 банки майонеза, соль, молотый перец по вкусу.

САЛАТ «МОЛДАВСКИЙ»

Капусту мелко нашинковать, растереть с солью, добавить нарезанный кубиками вареный картофель, шпик, хрен, затем — лимонный сок, растительное масло, зелень.

0,5 головки капусты, 2—3 картофелины, 2 ст. л. тертого хрена, 100 г шпика, четверть лимона, 1 ст. л. растительного масла.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Цветную капусту помыть, разделить на соцветия, отварить в соленой воде с молоком. Выложить в салатник, полить соусом из растительного масла, посыпать зеленью петрушки.

На 2 головки цветной капусты — 0,5 стакана молока, столько же соуса.

Соус из растительного масла: 2 ст. л. уксуса, 0,5 ч. л. сахара, соли, специи, мелко рубленый укроп, петрушка, сельдерей. Все хорошо взбить.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Капусту тонко нашинковать, яблоки с кожурой, хрен потереть на терке. Все смешать, сбрызнув раствором — вода, соль, сахар, перец.

Небольшой кочан красной капусты, 2 сладких яблока, 1 корень хрена, 0,5 ст. л. уксуса, щепотка сахара, соли, перца, 50 г воды.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЗЕЛЕНИ

Отварной картофель, свежую капусту, зеленый лук, петрушку, укроп нарезать, добавить соль, подсолнечное масло.

На 3 картофелины — 1 стакан нашинкованной капусты, 3—4 луковицы, 2—3 ст. л. подсолнечного масла, зелень, соль по вкусу.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Смешать тертую морковь, нарезанный зеленый лук, нашинкованную капусту, зеленый горошек, майонез.

На 2 моркови — 3—4 зеленых луковицы, 1/3 небольшой головки капусты, 1 стакан зеленого горошка, 100 г майонеза, щепотка соли и лимонной кислоты.

САЛАТ ИЗ КРАПИВЫ И ПОДОРОЖНИКА

Нарезать молодую крапиву (предварительно обдать ее кипятком), сваренные вкрутую яйца, а также листья подорожника, лук, зелень. Добавить соль, подсолнечное масло, уксус. Все перемешать.

150 г крапивы, 15—20 листков подорожника, луковицы, 2—3 яйца, зелень, 4 ст. л. подсолнечного масла, 2 ч. л. уксуса, соль.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Зеленые стручки фасоли нарезать, цветную капусту разделить на части. Зеленый горошек, зеленую фасоль, цветную капусту отварить (все в отдельности) в соленой воде. Отбросить на дуршлаг, затем смешать,

полив майонезом. Сладкий перец, помидор нарезать кружочками, смешать с вареными овощами, сверху посыпать черным молотым перцем.

2 стручка перца, 150 г зеленого горошка, 50 г стручковой фасоли, 50 г цветной капусты, майонез, перец, соль по вкусу.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ

Отварить фасоль. Мелко нарезанный лук спассеровать, добавить томатный сок или пасту, смешать с фасолью, посолить, добавить зелень укропа, подсолнечное масло. 10 минут протушить.

1 стакан фасоли, 0,5 стакана томатного сока, 2—3 ст. л. подсолнечного масла, соль, укроп по вкусу.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И ПОМИДОРОВ

В нашинкованную свежую капусту добавить мелко нарезанные свежие помидоры, соль, зелень, сметану. Все перемешать.

0,3 кг капусты, 2 помидора, 2 ложки сметаны, соль и зелень по вкусу.

САЛАТ ИЗ ЧЕРНОЙ РЕДЬКИ

Редьку средней величины помыть, срезать кожуру, натереть на мелкой терке, добавить тертое яблоко, 1 ст. л. сметаны. Перемешать, посыпать зеленью.

Редьку натереть, посолить, добавить несколько капель лимонного сока или щепотку лимонной кислоты, полить растительным маслом и посыпать зеленью. Чтобы улетучился резкий запах редьки, на 10—15 минут вынести тертую массу на воздух.

САЛАТ ИЗ ЩАВЕЛЯ

Нарезать щавель, лук, укроп, редис. Натереть на крупной терке морковь, яблоко. Все смешать, заправить подсолнечным маслом.

150 г щавеля, 2 моркови, яблоко, луковица, несколько штук редиса, 2—3 ст. л. подсолнечного масла, укроп.

САЛАТ СБОРНЫЙ

Огурцы, помидоры, редис, зелень лука, укропа, петрушки, красный перец, вареное яйцо нарезать, заправить майонезом.

2 огурца, стручок красного перца, 2—3 зеленых луковицы, 5—6 штук редиса, вареное яйцо, зелень.

САЛАТ «ЛЕТНИЙ»

Отварной картофель, огурцы, помидоры, зеленый лук нарезать, добавить порубленные вареные яйца, зеленый горошек, соль. Все перемешать, залив сметаной.

2—3 картофелины, 2 огурца, 2 помидора, зеленый лук, 100 г зеленого горошка, 3 вареных яйца, 100 г сметаны, соль по вкусу.

ВИНЕГРЕТ

Отварить в подсоленной воде овощи — морковь, свеклу, картофель. Очистить, нарезать кубиками. Также нарезать соленые огурцы, лук репчатый и зеленый. Добавить квашеную капусту. Все полить подсолнечным маслом.

3 шт. картофеля, 1 свекла, 2 моркови, 2 огурца, луковица, 0,5 стакана капусты.

САЛАТ ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

Рыбу отцедить от масла или соуса, размять. Вареные яйца очистить, отделить желтки и растереть, а белки мелко нарубить. Все смешать, добавить несколько капель лимонного сока и сока репчатого лука, черный перец, заправить майонезом. Можно использовать смесь и для бутербродов с рыбой.

САЛАТ ИЗ ПАСТЫ «ОКЕАН»

Сваренный картофель, маринованные огурцы (летом — свежие) или помидоры, лук мелко нарезать, добавить пасту «Океан», специи и хорошо перемешать.

На 100 г пасты — 300 г картофеля, 100 г помидоров или огурцов, луковица, перец, соль по вкусу.

СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ»

Сельдь разделать, отделить от кости, нарезать кусочками (если сельдь соленая — предварительно вымочить). Отварить свеклу, морковь, картофель, яйца (вместо картофеля и яиц можно взять яблоки), нарезать кусочками. Укладывать слоями, обильно поливая майонезом. Сверху украсить зеленью.

САЛАТ СО СВЕЖИМ ЧЕСНОКОМ, ТВОРОГОМ

Молодой чеснок и петрушку пропустить через мясорубку, массу растереть, прибавляя растительное масло. Смесь добавить в творог, смешанный с кислым молоком. Заправить черным перцем, посолить.

Пучок свежего чеснока и пучок петрушки, 250 г творога, 2—3 ст. л. кислого молока, 4—5 ст. л. растительного масла, соль, черный перец по вкусу.

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ

Яблоки, апельсины, мандарины очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, сложить в блюдо, добавить чернослив, изюм, грецкие орехи. Посыпать сахарной пудрой, немного подсолить, смешать с майонезом и лимонным соком. Перед подачей посыпать цедрой апельсина, нарезанной тонкой соломкой.

300 г яблок, 200 г апельсинов, 200 г мандаринов, 100 г чернослива, 50 г изюма, 100 г грецких орехов. Все остальное — по вкусу.



БУТЕРБРОДЫ

Для бутербродов используют получерствый батон, масло, вареное мясо и яйца, свеклу, колбасу, сыр, огурцы, икру, лимон, зеленый горошек.

КАНАПЕ (МАЛЕНЬКИЕ БУТЕРБРОДЫ)

Срезать корки с батона и нарезать его вдоль пластинками. Намазать их сливочным маслом, сверху положить кусочки рыбы, мяса, сыра, ветчины, колбасы, овощей, фруктов. Хорошо сочетаются сыр, колбаса, ветчина, помидоры, огурцы (свежие или консервированные).

Каждый бутерброд разрезать на 6—7 частей, выложить на блюдо. Бутерброды посыпать зеленью.

ГРЕНКИ С СЫРОМ

1. Хлеб намазать томатной пастой. Положить сверху сало и нарезанный кружочками помидор, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до растаивания сыра.

4 кусочка черного хлеба, 2 ст. л. томатной пасты, 4 кусочка сала, 4 больших красных помидора, 100 г тертого сыра.

2. Получерствую булку нарезать, смазать маслом, посыпать тертым сыром. Перед подачей на стол поставить на 2 мин. в разогретую духовку.

ГРЕНКИ С САРДЕЛЬКАМИ

Батон нарезать ломтиками, намазать тонким слоем сливочного масла, положить тонкие ломтики сарделек, посыпать тертым сыром (можно плавленным), уложить на хорошо смазанный жиром противень и запечь. Украсить зеленью, подать к столу.

БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ

Хлеб намазать маслом. Вареные яйца очистить и разрезать на 2 половинки. Кефир или сметану, кетчуп, тертый сыр перемешать. На подготовленный хлеб положить 2 половинки яйца, полить приготовленным соусом и посыпать нарезанным луком-пореем.

4 ломтя черного хлеба, 4 яйца, 5 ст. л. сметаны или кефира, 3 ч. л. кетчупа, 3—4 ст. л. тертого сыра, лук-порей.

ГРЕНКИ С ЯБЛОКАМИ

Тонкими ломтиками нарезать белый хлеб или батон и намазать с одной стороны маслом. В очищенные и натертые на терке яблоки добавить сахар, корицу, сырое яйцо, перемешать и положить «фарш» на ту сторону, где нет масла. Положить бутерброды на разогретую сковороду маслом вниз, накрыть крышкой и запечь. Через 2—5 мин. они готовы.

3—5 яблок, 50—70 г масла, 2—3 ст. л. сахара, щепотка корицы.

ГРЕНКИ С ПАСТОЙ «ОКЕАН»

Нарезать батон ломтиками в 1,5 см толщиной, обжарить на подсолнечном масле. Предварительно надрезать середину, чтобы вынималась. В образовавшееся отверстие вбить яйцо, подсолить и накрыть вынутой серединой. После того, как каждая порция будет готова, намазать смесью пасты «Океан» и масла (1 : 1). Перед подачей на стол посыпать зеленью.



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

● Мясной бульон будет крепким и прозрачным, если после того, как закипит мясо, снять пену и варить его на маленьком огне.

● Мясной бульон солят через час после начала варки; горох и фасоль — когда они разварятся; заливные блюда — сразу после окончания варки; рыбный бульон — в начале варки; грибной — в конце.

● Суп из овощей сохранит витамины, если овощи положить в кипящую подсоленную воду и варить на умеренном огне, не переваривая.

● Суп не следует варить на два дня, так как витамин С разрушается. Через три часа в отваренном картофеле или шпинате остается лишь половина витаминов.

● Целесообразно варить бульон из костей и кореньев на 2—3 дня, а потом из него готовить свежие супы, прибавляя картофель, шпинат, горошек и другие овощи.

● Мясной или грибной бульоны, как основа первых блюд, остаются 3 дня свежими, если их каждый день кипятить.

● Мясные бульоны для прозрачных супов варят с луком, морковью, петрушкой (сельдерей), рыбные — с луком и зеленью петрушки.

● В пересоленный бульон не следует добавлять воду. Лучше опустить в него мешочек с кашей, сваренной без соли, опустить также 2—3 сырых картофелины и прокипятить.

● Вкус бульона ухудшится, если его долго сохранять горячим.

● Если картофель положить в суп после соленых огурцов, щавеля и других продуктов, картофель будет твердым.

● Если пена бульона опустилась на дно, нужно влить в бульон холодной воды. Пена поднимется на поверхность, и ее легко можно будет собрать.

● Сушеные плоды и овощи будут сочнее и мягче, если перед варкой их опустить на несколько часов в теплую воду.

● Мороженый лук может быть годен к употреблению. Для этого неоттаявший лук нужно положить на три часа в холодную воду.

● Коренья для первых блюд лучше жарить на сливочном масле — пища будет ароматнее.

● Когда вы режете лук, окунайте нож в холодную воду, тогда лук не будет щипать глаза.

● Готовя окрошку, квас можно заменить кислым молоком, разведя его наполовину холодной водой. Можно добавить лимонной кислоты.

● Не следует в готовом супе, борще оставлять лавровый лист.

● Толченый чеснок добавляют в суп или борщ в конце варки.

● Бобовые перед варкой следует замачивать в холодной воде на несколько часов (в теплой они закисают).

● Для грибного бульона сушеные грибы залейте холодной водой, оставьте в ней на 10—15 минут, затем промойте, несколько раз меняя воду. Промытые залейте снова холодной водой (2 литра на 100 г грибов), оставьте часа на три и потом варите в той же воде.

● Сырые грибы плавают в бульоне, сваренные оседают на дно.

● Чтобы борщ со старым щавелем не был кислым, порезанный щавель предварительно смыть водой.

● Кочерыжка капусты содержит больше углеводов и витаминов, чем листья, поэтому ее тоже целесообразно использовать и для борща и для салатов.

● Бульон с пельменями будет прозрачным, если перед варкой пельмени опустить в горячую воду и только потом в бульон. Так же рекомендуется варить и домашнюю лапшу.

● Костный мозг при варке не выпадет из кости, если с каждой ее стороны положить по кристаллу крупной соли.

● Бульон из курицы или индейки обычно заправляют рисом, макаронными изделиями, домашней лапшой. Гусиный или утиный бульон — прекрасная основа для горохового супа.

● В суп из домашней лапши не следует класть много моркови: от этого он приобретает сладковатый привкус.

● Овощные супы не следует доводить до разваривания овощей, лучше их недоварить. Укутав кастрюлю полотенцами на 20—30 мин. после снятия с огня, вы добьетесь, что овощи «дойдут» сами.

БОРЩ С ПАМПУШКАМИ И ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Нарезанные соломкой свеклу, морковь, лук поджарить на сале или масле, добавив протертые помидоры или томатную пасту.

В бульон положить сперва картофель, после закипания — нашинкованную капусту, через 15 мин — поджаренные овощи, лавровый лист, перец душистый горошком. Варить на слабом огне. Заправить толченым чесноком, добавить зелень. Дайте постоять полчаса.

На 3 л бульона — 250 г свеклы, 300—400 г капусты, 4 картофелины, 150 г моркови, 150—200 г репчатого лука, 2 помидора или 70 г томатной пасты, зелень, соль по вкусу.

Пампушки: Взять 500 г муки, стакан воды, 10 г дрожжей, 1 ст. л. растительного масла и столько же сахарного песка, 0,5 ч. л. соли и замесить тесто. Дать ему подняться 2 раза, сформировать шарики, дать подойти. Испечь в духовке, предварительно смазав верх яйцом.

Чесночный соус: Несколько зубков чеснока растереть с солью, добавить растительное масло и 2—3 ст. л. холодной кипяченой воды.

ПОСТНЫЙ БОРЩ «ЮЖНЫЙ»

Лук, свеклу, морковь, коренья петрушки, 3 шт. зеленого перца, нашинковать, поджарить на подсолнечном масле, а после добавить потертые на терке помидоры и тушить до готовности. В воде сварить картофель и капусту, за несколько минут до готовности добавить пассеровку, лавровый лист, перец горошком, соль. Готовый борщ заправить растертым с солью чесноком, мелко нарезанным зеленым перцем и зеленью.

700 г свеклы, 200 г моркови, 50 г корня петрушки, 150 г репчатого лука, 700—800 г помидоров или 1 ст. л. томатной пасты, 200 г капусты, 3—4 крупные картофелины, 0,5 стакана подсолнечного масла, 5 шт. зеленого перца, 8 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль, зелень.

УКРАИНСКИЙ КАПУСТНЯК

В бульон со свининой положить нарезанный картофель и варить 10—15 минут, затем — поджаренные коренья и лук, капусту, растертое

с салом и зеленью пшено, лавровый лист. Варить до готовности. Подать на стол с зеленью и со сметаной.

400 г свинины, 500 г протушенной до полуготовности квашеной капусты, 2 ложки пшена, по корешку петрушки, пастернака, лавровый лист, зелень, луковица, 50 г сала, 2—3 ложки сметаны.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ СО СВИНИНОЙ

В кипящий мясной бульон опустить промытую и отжатую квашеную капусту. Варить 40—50 мин. На свином жире поджарить подготовленные коренья, лук, томат. За 15 мин. до окончания варки положить кубики картофеля, за 10 — коренья с томатом, лавровый лист. В конце варки положить рубленую зелень лука.

300 г свинины, 400—500 г капусты, по 2 шт. моркови, петрушки, головка лука, 2—3 картофелины, 1 ст. л. томата-пюре, пучок зеленого лука.

БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ

Квашеную свеклу нарезать соломкой, поджарить с луком, томатом-пюре, морковью, корнем петрушки. Тушить до готовности.

В бульоне сварить картофель, добавить тушеные овощи. За 5 минут до готовности в борщ положить листики щавеля, шпината, зеленый лук, лавровый лист. Добавить соль по вкусу. Борщ подавать со сметаной и зеленью.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ

После удаления перьев тушку курицы, натертую мукой, опалить на огне, отрезать голову, ножки, вынуть потроха, хорошо промыть. Варить можно как целую курицу, так и половину, разрубленную вдоль спины. Тушку, потроха сложить в кастрюлю, залить водой из расчета 2 стакана воды на 100 г птицы и поставить варить. После того, как будет снята пена, положить очищенные и нарезанные овощи (морковь, петрушку), целую луковицу, посолить и варить до готовности.

Готовый бульон можно процедить.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ

Сварить бульон. Репчатый лук нашинковать, обжарить с томатной пастой, маслом, подлив немного бульона. Огурцы очистить, нарезать ломтиками и положить в кастрюлю с бульоном вместе с нарезанными мясом, мясными продуктами, жареным луком, положить пряности и варить 5—10 мин.

500 г мяса, 300 г мясных продуктов, 4 соленых огурца, 2 головки лука, столовая ложка масла, 100 г сметаны.

СУП ПЕРЛОВЫЙ

Крупу предварительно замочить. Разбухшие зерна всыпать в бульон и варить при слабом кипении минут 30, потом положить картофель. За это время спассеровать лук репчатый, коренья, добавить в бульон, посолить, посыпать зеленью.

СУП-ХАРЧО

Грудинку говядины или баранины нарезать кусочками, слегка поджарить. Спассеровать отдельно томат-пюре с луком. В бульон положить мясо, немного проварить, всыпать горсть промытого риса, еще проварить, заправить пассеровкой, зеленью, посолить.

СУП С ГАЛУШКАМИ

Замесить крутое тесто из муки, воды, яиц и щепотки соли. Раскатать тонким слоем и нарезать мелкими квадратиками, обвалять их в муке, поджарить на растительном масле и положить в бульон. Суп готов, когда галушки всплывут.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Нежирную говядину, свинину пропустить через мясорубку, добавить размоченную сухую булку, немного репчатого лука, поперчить, посолить, скатать шарики.

В кипящий мясной бульон положить шарики, обжаренные в масле, с жареными овощами: морковью, луком, петрушкой. Перед самым концом варки положить кубики картофеля. Варить фрикадельки 15—20 мин.

На 200 г мяса — 20—30 г булки, 1,5 головки лука, 1 морковь.

ГОРОХОВЫЙ СУП С ДОБАВКАМИ

На маргарине обжарить нарезанный лук, нарезанную кружочками сосиску, добавить квашеную капусту — все это немного потушить и добавить в готовый гороховый суп.

Для добавок: 1 ст. л. маргарина, 0,5 луковицы, 1 сосиска, 100 г квашеной капусты.

РАССОЛЬНИК

Почки или потроха после обработки залить холодной водой, закипятить, воду слить. Добавить мясо, снова залить водой и варить 1—1,5 часа. Коренья и лук нарезать соломкой и обжарить в масле, сложить в кастрюлю, добавить нарезанные ломтиками очищенные соленые огурцы, картофель, залить бульоном, варить 25—30 минут. При подаче к столу добавить мясо, потроха или почки, зелень, сметану. Для остроты в бульон можно влить огуречный рассол.

500 г мяса, в т. ч. почки говяжьи или потроха домашней птицы, 2—3 соленых огурца, 1 луковица, 4 картофелины, 2 ст. л. масла, зелень петрушки, сельдерея.

РАССОЛЬНИК НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Готовить его лучше на бульоне из курицы, мяса, но можно и вегетарианский.

Морковь, лук, белые коренья нарезать соломкой и пассеровать с жиром. Огурцы очистить от кожицы, нарезать кубиками и припустить отдельно, добавив немного бульона. Перловую крупу промыть и распарить отдельно (если сварить в бульоне, рассольник получится темным и склизким).

Очистить и нарезать дольками картофель. Соединить бульон и крупу. Варить 15—20 мин., потом положить картофель и варить до мягкости. Теперь очередь за пассерованными овощами, специями.

На 1,5 л бульона или воды — 500 г картофеля, 60 г перловой крупы, 2 средние моркови, корень петрушки, 1 луковица, 2—3 соленых огурца, маргарин или масло — 40 г.

СУП ГРИБНОЙ

Довести до кипения бульон, добавить мелко нарезанный лук, а через 10 минут — нарезанный кубиками картофель, вермишель, нарезанные соломкой грибы (можно консервированные) и огурец. В конце варки заправить суп очищенным от кожуры помидором и мелко нарезанными петрушкой, укропом. Подавать со сметаной.

На 4 стакана мясного или куриного бульона — 100 г грибов, 100 г картофеля, 50 г сливочного масла, 1 помидор, пучок укропа, петрушки, головка лука, 100 г сметаны, соленый огурец, немного вермишели.

СУП ГРИБНОЙ С РИСОМ

Сушеные грибы замочить на 4 часа в воде, в ней же их отварить. Отварные грибы вынуть, мелко нарезать и опустить в процеженный бульон. Сюда же всыпать перебранный рис. По мере выкипания добавлять воду. К супу подают сметану, зелень.

СУП ОВОЩНОЙ

Морковь, петрушку, репчатый лук нарезать кубиками и пассеровать на сливочном масле. В кипяток положить кубики картофеля, варить 5—10 минут, добавить пассеровку, зеленый горошек и варить еще 10 мин. Посолить, заправить сметаной, зеленью, мелко нарезанными крутыми яйцами.

На 2 л бульона или воды — 500 г картофеля, морковь, корень петрушки, луковица, 4 ст. л. сливочного масла, 3—4 ст. л. сметаны, 2 яйца, добавить 300 г поджаренных и нарезанных сосисок.

УХА

Из голов, плавников, костей сделать отвар. Отцедить, опустить 2—3 картофелины, нарезанные дольками, морковь, луковицу, лавровый лист, перец, соль. После закипания положить нарезанное филе рыбы и варить 15—20 мин. Перед подачей на стол заправить зеленью.

ОКРОШКА

Вареное мясо или колбасу, зеленый лук, огурец, отварной картофель, вареные яйца, укроп мелко нарезать, посолить, залить холодным хлебным квасом (можно сывороткой от скисшего молока или кипяченой водой с лимонной кислотой и сметаной).

На 1 л воды — 0,25 г лимонной кислоты, 2 ст. л. сметаны.



МЯСНЫЕ БЛЮДА

● Свежее, доброкачественное мясо при надавливании пальцем быстро принимает прежнюю форму. Так же проверяется на свежесть и рыба.

● Мышечная ткань свежей птичьей тушки не липнет к рукам.

● Мясо теряет меньше питательных веществ, если размораживается естественным путем, а не в горячей воде.

● Жесткое мясо при варке и тушении становится мягким, если добавить в кастрюлю немного уксуса.

● Чтобы получилась румяная корочка на поджаренном мясе, надо его перед поджариванием смазать сметаной.

● Чтобы мясо стало мягким, его следует перед приготовлением на несколько часов опустить в молоко.

● Жесткое говяжье мясо становится более нежным и легко уваривается, если с вечера натереть его со всех сторон порошком горчицы. Перед употреблением мясо нужно вымыть в холодной воде. Можно также отбить его деревянным молотком или тяпкой. В воду, в которой будет вариться мясо, добавить 2—3 столовых ложки уксуса.

● Когда жарите шницели или отбивные котлеты, удалите все жилки. При жарке жилки сворачиваются и мясо делается бесформенным.

● Отбивные котлеты и шницели будут мягче, если перед жарением вы смажете их смесью уксуса и растительного масла и оставите так на 1—2 часа.

● При разогревании сваренного мяса надо сбрызнуть его холодной водой, положить на сковородку и поставить на небольшой огонь. Тогда мясо будет иметь вкус свежесваренного.

● Кладите котлеты и куски мяса на хорошо разогретую сковороду с жиром, тогда не будет вытекать из них сок.

● Четверть лимона с коркой придает жареному мясу приятный вкус. Вначале лимон жарится с мясом, а затем, после полного размягчения корки, растирается деревянной ложкой и растворяется в соусе.

● Бифштекс, ростбиф и отбивные котлеты из баранины можно есть полуподжаренными. Свинину и телятину всегда прожаривайте до полной готовности.

● Котлеты будут вкуснее, если в них положить поровну сырого и пожаренного лука и немного тертого картофеля.

● В котлеты обычно добавляют черствый белый хлеб, размоченный в молоке. Можно заменить его пропущенной через мясорубку вареной пшеничной (геркулесовой, ячневой) кашей, которая уменьшает кислотность блюда.

● В котлетную массу не стоит вбивать целое яйцо — лучше добавлять только взбитый желток, котлеты не будут жесткими.

● Мясо, отваренное мелкими кусочками, будет менее сочным и вкусным, чем отваренное крупным куском.

● Если мясо подается на второе блюдо, его кладут в кастрюлю, когда вода закипит. Бульон получится менее наваристым, зато мясо останется сочным и вкусным.

● Мясо с косточкой жарится быстрее, поскольку кость — дополнительный проводник тепла.

● Если мясо жарится в духовом шкафу, поставьте туда кастрюлю с водой. Образующийся пар предохраняет мясо от пересыхания.

● С печени легко снять пленку, если на минуту опустить ее в холодную воду.

● Гуся ощипывают сухим, не ошпаривая кипятком. Мясо ошпаренного гуся меняет свой вкус.

● Жареный гусь, утка, поросенок покроются хрустящей корочкой, если незадолго до окончания жарки в духовке полить их холодной водой.

● Чтобы мясо птицы получилось нежным, прежде чем готовить, натрите его лимоном сверху и изнутри. Если лимона нет, добавьте ложку уксуса к воде, в которой варится птица.

● Зажаривая птицу в духовке, кладите ее на сковороду или лист спинкой вниз. Жирную птицу поливайте водой, тощую — свиным салом.

● Для приготовления птицы не рекомендуется использовать смалец, бараний жир, лучше взять комбинированную смесь жира птицы, сливочного или растительного масла.

- Запах болотной птицы можно устранить, положив тушку на несколько часов в слабый раствор марганцевокислого калия, после чего тушку хорошо промыть.

- При продолжительном жарении не следует использовать сливочное масло, оно сгорит и испортит продукт.

- Печень становится очень вкусной, если перед тем, как жарить, подержать ее 2—3 часа в молоке.

- Крупный кусок мяса, тушку птицы или дичь через каждые 15 минут поливайте жиром, в котором они жарятся. Мясо хорошо прожарится, если обложить его кусками хлеба, смоченными в воде.

- Не солите мясо задолго до того, как будете его жарить или варить, так как это вызывает преждевременное выделение мясного сока, ухудшается вкус и снижается питательность мяса.

- Запеченное мясо будет вкуснее, если, вынув его из духовки, подержать над кастрюлей с кипящей водой.

- Чтобы придать говяжьему, бараньему или свиному салу вкус масла, надо разрезать жир на кусочки, положить в кастрюлю и залить молоком так, чтобы оно покрыло сало. Кастрюлю поставьте на огонь. Когда молоко хорошо прокипит, процедите. Полученный жир храните в холодном месте.

- Лучшими жирами для фритюра считается говяжье и свиное топленое сало, растительное рафинированное масло и кухонные маргарины. Сливочное масло и столовый маргарин для этой цели не пригодны.

- Подсолнечное масло не прогоркнет, если его не закрывать плотно и всыпать щепотку соли.

- Масло и жирные продукты нельзя хранить в полиэтиленовых пакетах, они быстро портятся.

- Рафинированное растительное масло можно нагревать значительно сильнее, чем нерафинированное.

- Не используйте повторно остатки жира на сковороде. В нем содержатся вредные для организма вещества.

- Отварное мясо, птицу, язык лучше хранить в небольшом количестве бульона.

- Небольшие кусочки мяса, рыбы, целую тушку рыбы или птицы можно запекать в фольге, плотно закатав края, чтобы не уходил сок.

БИФШТЕКС

Мясо (вырезку) нарезать поперек волокон кусочками толщиной 2—3 см. Отбить, посыпать солью, перцем и жарить на сильно разогретой сковороде до полной готовности 15 мин. (бифштекс «с кровью» — 10 мин.).

БИФШТЕКС РУБЛЕНЫЙ

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. В фарш положить мелкие кусочки шпика, влить 0,5 стакана воды, поперчить, посолить, перемешать. Разделать круглыми лепешками и жарить на разогретой сковороде.

На 500 г вырезки — 100 г шпика, 50 г лука, 60 г жира.

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ

Зачистить мясо, разрезать поперек волокон, сформировать котлеты, отбить с обеих сторон, посыпать солью, черным перцем и выдержать. Затем смазать обе стороны жиром и жарить на сильно разогретой сковороде 7—8 мин. с каждой стороны. На готовую котлету выжать несколько капель лимонного сока. Подать с отварным картофелем и соленьями.

На одну порцию — 150—180 г свинины, 1—2 ст. л. смальца, перец, соль по вкусу.

МАРИНОВАННАЯ СВИНИНА

Снять шкурку с куска свинины, натереть солью, положить на неделю в уксус, прокипяченный с лавровым листом, перцем, корицей, гвоздикой, луком. Вынуть свинину, отжать, нашпиговать гвоздикой (20 штук) и корицей и жарить на противне в духовке, поливая водой, потом соком свинины. За час до готовности посыпать тертым черным хлебом и нарубленной лимонной цедрой (0,5 ст. л.). Свинину можно шпиговать полосками свиного сала, луком.

На 2 кг свинины — 3—4 лавровых листа, 14—15 горошин перца, корица, гвоздика, 3—4 головки лука.

СВИНИНА ПО-ВЕНГЕРСКИ

Свинину натереть солью, обжарить с крупно нарубленным луком, добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Затем добавить тмин, сливки.

Кислую капусту протушить с томатной пастой и сахаром до мягкости. Мясо разрезать на ломтики и выложить на капусту.

На 500 г постной свинины — 2—3 луковицы, тмин на кончике ножа, 1—2 ст. л. сливок, 750 г кислой капусты, 2—3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. масла, сахар, соль.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Нарезать мясо кубиками, посыпать солью, красным, черным перцем, сбрызнуть уксусом, посыпать мелко нарезанным луком и выдержать

несколько часов. Надеть на вертелы и жарить на сильно нагретой решетке до подрумянивания. Подавать на тарелке с помидором, сладким перцем, петрушкой.

4 порции: 300—350 г полужирной свинины, соль, молотый красный, черный перец.

МЯСО, ЖАРЕНОЕ В СМЕТАНЕ С ЛУКОМ

Говядину очистить от сухожилий, нарезать кусочками, хорошо отбить, посыпать солью и перцем, обжарить в масле на сильно разогретой сковороде. Отдельно пожарить лук. Когда он подрумянится, посыпать мукой, поджарить еще. Добавить сметану, сок, полученный от мяса, все вместе проварить 3—5 мин., добавить томат-пасту. Перед подачей на стол мясо уложить на блюдо, окружить отварным картофелем, залить соусом и посыпать зеленью петрушки.

МЯСО С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

Мясо нарезать кубиками и обжарить на смальце. Сложить в глубокую сковороду. Добавить жареный лук, мелко нарезанный чеснок, томат-пасту, соль, перец, залить водой или бульоном, чтобы жидкость покрывала мясо. Тушить до готовности. Подавать с отварными макаронами, вермишелью, картофелем.

На 500 г мяса — 80 г смальца, 4—5 луковиц, 60 г томата-пасты, 2—3 зубка чеснока, соль, 1 ч. л. мелкого красного перца.

МЯСО, ТУШЕНОЕ С ЛУКОМ

Говядину нарезать кусками, посыпать солью и обжарить до образования румяной корочки.

В горшочек положить слой пассерованного обжаренного лука, на него — кусочки обжаренного мяса и таким образом сделать 3 слоя. Влить немного бульона из костей. В мясо добавить соль, перец, лавровый лист по вкусу и тушить до готовности. Подавать с гарниром.

На 120 г мяса — 10 г сала, 90 г репчатого лука, 30 г бульона, соль, перец.

БИТОЧКИ В СОУСЕ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

Кусочки свинины отбить, посолить, обвалять в муке, обжарить на горячем жиру и переложить в кастрюлю. Сало и лук пережарить отдельно, добавить красный перец. Все компоненты соединить, долить воды и тушить под крышкой. Сладкий перец нарезать дольками, помидоры — кружочками, положить на мясо, тушить до готовности.

На 8 порций свинины по 80—100 г — 50 г копченого сала, 80 г жира, 80 г лука, 250 г сладкого перца, 100 г свежих помидоров.

КОЛБАСКИ ДОМАШНИЕ

Говядину, свинину, чеснок дважды пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанное сало, крахмал, соль, перец. Хорошо вымешать, сформировать колбаски, запанировать в муке, обжарить на сковороде. Довести до готовности в духовке. Подать с острым томатным соусом.

На 320 г говядины — 80 г свинины, 80 г сала, 3—4 зубочка чеснока, 30 г картофельного крахмала, 3—4 ст. л. жира, соль, перец.

БЕФ-СТРОГАНОВ

Мясо (говядину) нарезать кусочками (толщиной 0,5 см), отбить, затем нарезать полосами длиной 4 см. Поджарить лук, положить в него мясо и жарить еще 5—7 мин. Добавить томат, снова жарить 5 мин., затем влить бульон, сметану, добавить подсушенную на сковороде муку, заправить солью, перцем, тушить 20 мин.

На 500 г мяса — 60 г масла, 20 г муки, 160 г бульона, 50 г томата-пасты, сметаны и лука репчатого по 150 г.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ

Мясо пропустить через мясорубку. Добавить размоченный в воде белый хлеб, соль, перец, лук, чеснок. Снова пропустить через мясорубку. Если фарш густой, добавить немного воды. Разделать на котлеты, обвалять в сухарях и жарить на горячей сковороде.

На 500 г мяса — 125 г хлеба, 10 г соли, перец на кончике ножа, 1 зубок чеснока.

КОТЛЕТЫ ПАРОВЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ

В приготовленный фарш добавить размоченный хлеб или булку, посолить и хорошо вымешать. В сковороду налить воды, положить котлеты и варить, закрыв крышкой.

На 100 г мяса — 15 г хлеба, 5 г сливочного масла, 15 г воды.

ШНИЦЕЛЬ

Мясо и лук пропустить через мясорубку, прибавить мелко нарезанный омлет из одного яйца, воду, сырое яйцо, специи и хорошо вымешать. Сформовать котлеты, панировать в муке, слегка обжарить и довести до готовности в духовке. При подаче на стол полить маслом, посыпать зеленью, добавить гарнир.

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Мясо нарезать кусочками по 30—40 г каждый и обжарить. Отдельно поджарить картофель, морковь, лук. Мясо и овощи уложить в гусятницу слоями (сверху и снизу должны быть овощи), добавить томат-пасту, соль, перец и залить бульоном, чтобы жидкость покрыла овощи. Посуду закрыть и тушить до готовности. За 5—10 мин. до готовности положить лавровый лист.

На 800 г говядины или 500 г свинины — 12 картофелин, 2 моркови, 2 луковицы, 50 г смальца, 60 г томата-пасты, соль и перец по вкусу.

БИТОЧКИ ПО-УКРАИНСКИ

Свинину нарезать кусочками толщиной в палец, отбить их, посолить, поперчить, слегка обжарить на смальце, переложить в гусятницу, на дне которой должен быть слой мелко нарезанного сала. На свинину выложить поджаренный лук, залить бульоном и тушить. Посыпать мелко нарезанным чесноком, зеленью петрушки. Подавать с жареным картофелем, соленым или свежим огурцом.

На 500 г свинины — 80—100 г сала, 2 луковицы, 2 зубка чеснока, 2 ст. л. смальца.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

Сало нарезать кубиками и обжарить с крупно нарезанной морковью и луком до полуготовности. Добавить нарезанную кубиками печень, поджарить ее. Все сложить в кастрюлю, добавить специи и немного протушить. Остывшую массу пропустить через мясорубку, влить бульон или молоко, 50 г сливочного масла. Желаемую форму придать на блюде с помощью ножа, смоченного в холодной воде, сверху смазать остальным маслом.

На 1 кг печени — 100 г сливочного масла, 100 г сала, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ст. л. молока или бульона.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

Сварить язык, охладить, нарезать ломтиками, положить на блюдо, украсить кружочками вареного яйца, огурцов, петрушки, залить крепким мясным бульоном. Кружки помидоров, огурцов, маринованные фрукты, белая капуста придадут блюду привлекательный вид. К языку подается соус из хрена со сметаной.

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С СОУСОМ

Промытый язык отварить до полуготовности в подсоленной воде. Прибавить ароматические коренья, лук. Готовый язык вынуть и погрузить в холодную воду, очистить от кожи, порезать на кусочки. Бульон процедить. Из протертых овощей, томатного соуса приготовить овощной соус. Полить язык этим соусом. Подавать с солеными огурцами, рисом, картофельным пюре.

3—5 порций: говяжий (телячий) язык, набор ароматических кореньев, головка лука, 1 стакан томатного соуса.

ТЕФТЕЛИ

Сырое мясо, нарезанный лук пропустить через мясорубку, поперчить, посолить, добавить сырые яйца и перемешать рукой. В готовый фарш всыпать промытый сырой рис и скатать шарики. Уложить на противень и залить мясным бульоном, положить лавровый лист. Парить до тех пор, пока не будет готов рис.

На 1 кг мяса — 8 луковиц средней величины, два яйца, 200 г риса, соль по вкусу.

ПЕЛЬМЕНИ

В воронку из муки вылить яйцо, соль, разведенную в молоке. Замесить тесто (1,5 стакана муки, 0,5 стакана молока или воды).

Тесту дать постоять 2—3 часа. Приготовить за это время фарш: 250 г свинины, столько же говядины, 2 средние головки лука, пропустить через мясорубку, добавить перец, соль по вкусу, немного воды.

Тесто раскатать, нарезать квадратиками и вложить фарш. Для приготовления пельменей используют пельменницу.

Варить пельмени в подсоленной воде до 5 минут.

СТУДЕНЬ

Нежирную говядину (голяшку), свиные и говяжьи ножки, крылья, лапки курицы вымочить в холодной воде и несколько раз слить воду. Снова залить холодной водой (на 1 кг мяса — 1,5 л воды) и варить 4—5 часов. В процессе варки удаляется пена, бульон солят. За 1—1,5 часа до конца варки в него положить разрезанную морковь, репчатый лук (лучше в кожуре), лавровый лист, перец горошком, корень петрушки. Курятину кладут в бульон на 1,5 часа позже ножек.

По окончании варки мясо отделить от костей, порубить, разложить по тарелкам. Бульон процедить. Если мало вяжущих веществ, положить желатин (на 1 л — 1—2 г), процедить и разлить по тарелкам.

Вместе с мясом положить в каждую тарелку щепотку толченого чеснока. Поставить в холодное место. Подавать с хреном, с горчицей.

КУРИЦА ЗА 15 МИНУТ

Подготовленную тушку вытереть сухим полотенцем, посыпать солью, перцем, можно смазать сметаной или майонезом, толченым чесноком. Включить максимальный огонь в духовке. В литровую банку налить воды, положить лавровый лист и перец горошком. Насадить курицу на банку, поставленную на сковороду. Поставить в духовку. Через 15 минут курица готова.

В процессе готовки курицу подмазывают сметаной или майонезом.

КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ»

Куриное мясо без костей пропустить через мясорубку. На каждые 0,5 кг фарша добавляют по 50 г размоченного в молоке белого хлеба или булки. Вторично пропустить через мясорубку, вбить 2—3 яйца, добавить 2—3 ст. л. сливочного масла. Разделать небольшие котлетки, обвалять в сухарях, поджарить до образования румяной корочки. Готовые котлеты на 5 мин. поставить в духовку, не закрывая крышкой.

Гарнир с котлетами: жареный картофель, зеленый горошек, заправленный растительным маслом, уксусом, сахаром.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУР

Тушку курицы разрубить на небольшие кусочки, обжарить в неглубокой кастрюле с разогретым маслом. Туда же положить мелко нарезанный лук, томат-пюре, добавить уксус, вино, 0,5 стакана мясного бульона, соль, перец. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить на слабом огне 1,5 часа. В конце тушения положить нарезанные дольками помидоры.

Перед подачей на стол положить ломтик лимона и посыпать зеленью.

На 1 курицу — 2 головки лука, 2 ст. л. томата-пюре, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. вина (портвейн, мадера), 2—3 ст. л. масла.

ЦЫПЛЯТА ТАБАКА

Очищенных от внутренностей и вымытых цыплят разрезают вдоль грудки, распластывают, натирают слегка солью и красным молотым перцем. Укладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпав толченым чесноком (1 головка), заливают маринадом и выдерживают под гнетом 2 часа. Затем вынимают, обсушивают салфеткой и отбивают колотушкой (ножки заправить в кармашки), обмазывают сметаной со всех сторон и зажаривают на чугунной сковороде под гнетом до светло-коричневого цвета.

Подавая к столу, посыпьте зеленью с чесночным соусом.

Маринад: стакан смеси 9-процентного уксуса с кипяченой водой, 2—3 горошины душистого перца, щепотка семян кинзы, 0,5 ч. л. сахара.

Чесночный соус: толченый чеснок смешать с небольшим количеством воды, добавив соль, сахар, перец, уксус по вкусу.

На 4-х цыплят требуется: 4 ст. л. сливочного масла или маргарина, стакан сметаны, головка чеснока, зелень петрушки и укропа, листья салата.

КУРИЦА В ТЕСТЕ

Курицу сварить, нарезать на порции. Каждую порцию, взяв на вилку, обмакнуть в тесто, потом в кипящий жир. Вынимать, как только зарумянится. Подавать лучше с рисом.

Тесто: 200 г муки, 1 ст. л. топленого масла, стакан воды, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

ЦЫПЛЕНОК С РИСОМ

Очищенного и промытого цыпленка залить горячей водой и сварить. Удалить кости и сухожилия, нарезать на куски. Рис спассеровать в жире до прозрачности. Половину выложить на дно посуды. Сверху положить мясо и покрыть оставшимся рисом. Влить бульон и выдержать на слабом огне до набухания риса и выпаривания воды. Сбрызнуть растопленным маслом. Подавать с салатом из соленых огурцов или свежих помидоров.

4 порции: 1 цыпленок 600—800 г , 1 стакан риса, 30 г сливочного масла, 0,5 стакана куриного или овощного бульона, черный перец, петрушка, соль.

КУРИЦА С КОНСЕРВИРОВАННЫМ ГОРОШКОМ

Отделить от тушки курицы кость, кожу, потроха, залить холодной водой и сварить. Морковь нарезать кубиками и тушить 10 мин. в растительном масле с добавлением 1—2 ст. ложек бульона и соли (по вкусу). Мясо

без костей и кожи нарезать на порционные куски, прибавить к моркови и тушить 20 мин., влить 2—3 ст. л. бульона. Ввести так же сок из консервированных банок горошка и довести мясо до мягкости, после чего вынуть, а к соусу прибавить горошек, муку, разведенную в холодной воде. Довести до кипения. Сверху выложить мясо. Полить растопленным маслом, посыпать зеленью петрушки, укропа и выдержать 10 мин. на медленном огне. Подавать с салатом из зелени.

6—8 порций: 1 курица, 2 банки консервированного горошка, 2 моркови, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, кусочек сливочного масла, петрушка, укроп, соль.

РАГУ С МЯСОМ ПТИЦЫ И ГРИБАМИ

Мясо слегка посолить, сбрызнуть лимонным соком (уксусом). Выдержать час. Нарезать кусками, быстро обжарить в разогретом жире. Сложить в кастрюлю. В жире поджарить нарезанные овощи — морковь, грибы, а через 10 мин. добавить муку. Когда она слегка обжарится, влить бульон, довести до кипения, положить консервированный горошек, приправы, еще проварить. Этой массой залить мясо и еще немного протушить. Подавать с зеленью.

3—4 порции: 300—400 г мяса цыпленка (курицы) без костей, 60 г сливочного масла, 1 морковь, 1—2 ст. л. консервированного горошка, 4—5 грибов, 1 ст. л. муки, 1 стакан куриного бульона, лимонный сок, петрушка, соль, перец по вкусу.

ТУШЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК (КУРИЦА)

Обработанную тушку цыпленка посолить снаружи и изнутри, посыпать черным перцем и обжарить в посуде с разогретым жиром до образования розовой корочки. В брюшко обжаренного цыпленка положить натертые на терке коренья (морковь, сельдерей), поместить его в кастрюлю, залить жиром и бульоном. Тушить на умеренном огне в закрытой посуде в течение 0,5 часа. Затем добавить немного вина и томат-пюре, пряности, соль и тушить до готовности. Подавать с молодым картофелем, салатами. (Обе ножки цыпленка можно отрубить и положить в брюшко вместе с начинкой).

6—8 порций: тушка цыпленка на 1—1,2 кг, 0,5 стакана жира для жарки, 1—2 моркови, 0,5 корня сельдерея, 2 ст. л. томата-пюре (5—6 помидоров), 1 стакан вина, 1 стакан бульона, лавровый лист.

КУРИЦА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Шейку, крылышки, кости и потроха курицы отварить в небольшом количестве воды. Нашинкованную квашеную капусту смешать с жиром и выложить в неглубокую посуду, сверху поместить курицу, нарезанную на куски. Посыпать тмином, хлебной крошкой. Запекать в духовом шкафу, поливая периодически 1—2 ст. л. бульона, переворачивая мясо с одной стороны на другую для равномерного запекания. Подавать с отварным картофелем.

10 порций: 1 жирная курица — 1,5 кг, капуста квашеная — 1 кочан, 2 ломтя черствого хлеба, 0,5 стакана растительного или сливочного масла, тмин.

УТКА С ОВОЩАМИ

Выпотрошенную утку ошпарить горячей подсоленной водой и выдержать 1—2 мин. Мясо снять с костей и нарезать на мелкие куски. Лук, ароматические коренья и остальные овощи измельчить, смешать. Сварить из костей бульон, растопить масло. На дно широкой кастрюли выложить 1/3 часть овощной массы, положить мясо и посыпать перцем, тмином, солью, еще положить шар овощей и шар мяса, сверху овощи. Сбрызнуть маслом, залить 2-мя стаканами бульона. Выдержать под крышкой на слабом огне или в духовке при умеренной температуре 1—1,5 часа. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

4—6 порций: утка, 0,5 кг моркови, 0,5 корня сельдерея, 1/4 кочана капусты, 3—4 головки репчатого лука, 0,5 кг картофеля, 90 г сливочного масла, щепотка тмина, 10—15 горошин черного перца, 2—3 стакана бульона (или подсоленной воды), 1 ч. л. соли, петрушка.

ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ

Гуся ощипывают, потрошат, опаливают над огнем. Снаружи и изнутри натирают солью, перцем, размолотыми семенами кинзы, сверху обмазывают сметаной. Яблоки укладывают внутрь, зашивают брюшко и ставят гуся в духовку, налив на противень немного воды.

1 гусь, 1,5 кг яблок, 2 ст. л. жира, стакан сметаны, соль, черный перец, немного семян кинзы.

ИНДЕЙКА «ДУШЕНАЯ» (АРОМАТНАЯ)

Обжарить половину индейки, нашпиговать шпиком, посыпать солью и варить на маленьком огне в бульоне с ломтиком ветчины, стаканом водки, кореньями петрушки, сельдерея, морковью, луком репчатым, зеленью, перцем-горошком. Когда поспеет, индейку вынуть, а бульон процедить и уварить до густоты, прибавив 2—3 ложки сливочного масла и 1—2 ст. л. муки. Холодную индейку порезать и полить соусом.

60 г сала, 100 г ветчины, корни приправ — по одному, 2 головки лука, зелень, 10 горошин перца.

ГУСЬ ИЛИ УТКА С КАРТОФЕЛЕМ

Подготовленную тушку посолить внутри, снаружи, положить на сковороду спинкой вниз. Нежирную птицу полить жиром, жирную — водой и поставить в духовку. Во время жарки тушку переворачивают, поливают жиром, выделившимся соком. После готовности птицу разрубить на куски, в оставшемся соусе приготовить картофель.

РАГУ

Разрубить птицу на куски, обжарить, залить горячей водой так, чтобы она покрывала мясо, добавить томатную пасту или свежие помидоры, соль, перец, пассерованный лук, морковь и тушить 30—40 минут.

Часть бульона слить, развести муку, прогреть ее с маслом и этой смесью заправить рагу.

Как гарнир подать жареный или отварной картофель, рассыпчатый рис.

ОТВАРНОЙ КРОЛИК

Мясо слегка посолить, обсыпать мелко порезанным луком и залить вином с уксусом. Через 2 часа добавить горячую воду, чтобы покрыла мясо, и отварить на умеренном огне. За 10 мин. до готовности прибавить черный перец и лавровый лист. Из готового мяса удалить кости и поместить в процеженный соус. Молотые сухари спассеровать на слабом огне со сливочным маслом в течение 5—6 мин., смешать с измельченной петрушкой и посыпать распределенное на порции мясо. Добавить соус.

3—4 порции: 600 г кролика (передние ножки и окорочка), 1 головка лука, 60 г сливочного масла, 1 стакан сухого красного вина, 1 ст. л. уксуса, 3—5 ст. л. молотых сухарей, петрушка, соль.

ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ

Баранину разрубить на небольшие кусочки, посыпать солью и перцем, обжарить на сале с мелко нарезанным луком. Как только лук и баранина поджарятся, залить их водой так, чтобы только покрыть баранину, добавить зерна граната. Тушить мясо до готовности.

Перед подачей на стол куски мяса с соусом засыпать рисом.

Рис готовить так: сварить его в подсоленной воде не до полной готовности. Охладить холодной водой и промыть через дуршлаг. Затем в глубокой кастрюле растопить жир и положить в него рис, перемешать и тушить до готовности 40—45 мин. на медленном огне. Чтобы рис не пристал ко дну, под кастрюлю поставить рассекатель. 1,5 стакана риса, 500 г баранины, 2 головки лука, 2 граната средней величины, 0,5 стакана топленого масла.

ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ С МЯСОМ

Кабачки очистить, нарезать поперек на одинаковые части, выбрать сердцевину, посолить изнутри и снаружи. Молотое мясо смешать с мелко нарезанным луком, зеленью петрушки, молотым красным и черным перцем, солью. Этой массой начинить кабачки не очень туго и с двух сторон заклеить кашицей из муки и воды. Измельченную сердцевину кабачков посолить и тушить с растительным маслом. Сверху выложить фаршированные кабачки и полить натертыми, слегка подсоленными помидорами. При необходимости добавить немного костного бульона или горячей воды. Отварить на слабом огне. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

10 порций: 0,5 кг молотого мяса, 1 кг молодых кабачков, 0,5 кг помидор, 2 головки лука, кофейная чашка риса, 3—4 ст. л. растительного масла, перец, соль, зелень по вкусу.

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Баклажаны помыть и удалить стебли. Разрезать вдоль на 2 половинки, выбрать сердцевину, посолить и повернуть разрезом для стекания горечи. Сердцевину и лук мелко нарезать и спассеровать с растительным

маслом. Добавить мелко нарезанные ветчину и чеснок, молотый перец и рубленую зелень петрушки. Снять с огня, хорошо перемешать и разложить в подготовленные половинки баклажан. Сверху можно посыпать измельченной брынзой.

В широкую кастрюлю или судок натереть на терке помидоры, добавить растительного масла и посолить. На эту смесь выложить баклажаны. Запекать в разогретой духовке в течение часа. Подать к столу с вареным рисом. 4 порции: 4 баклажана, 3 головки лука, 750 г спелых помидор, 1—2 головки чеснока, 150 г ветчины, 4 ст. л. мелкой брынзы, 0,5 стакана растительного масла, соль, перец, петрушка по вкусу.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

Мелко нарезанный лук спассеровать с растительным маслом до золотистого цвета, прибавить рис, пассеровать еще 3—4 мин. Добавить нарезанные помидоры и тушить еще 3—4 мин. Влить 1 стакан костного бульона или горячей воды. Довести до кипения, снять с огня и энергично перемешать с молотым мясом, солью, молотым красным, черным перцем и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Перец очистить от семян, посолить изнутри и сбрызнуть лимонным соком, выдержать 5—6 мин. Начинить остуженным фаршем не очень туго. Отверстие заклеить кашицей, приготовленной из смеси муки, щепотки соли и воды. Сверху воткнуть по листку сельдерея. Перец уложить в широкую кастрюлю и сбрызнуть растительным маслом. Сбоку осторожно влить до половины костный бульон или горячую воду. Тушить около 40 мин., доливая воду.

4—5 порций: 250 г молотого мяса (свинина, говядина, телятина), головка лука, 2—3 помидора, 0,5 стакана риса, 3—4 ст. л. растительного масла, кусочек сливочного масла, 8 крупных стручков сладкого перца, 2 ст. л. муки, красный, черный перец, петрушка, лимонный сок, сельдерей.

ГОЛУБЦЫ С КАПУСТНЫМИ ЛИСТЬЯМИ

Выбрать 12—13 капустных листьев, удалить утолщения, ошпарить подсоленным кипятком с уксусом и выдержать в воде 5—6 мин. Говядину и свинину пропустить через мясорубку. Лук мелко порезать и спассеровать с небольшим количеством жира. Добавить молотое мясо, перемешать несколько раз и снять с огня. Прибавить промытый рис, яйца, рубленую зелень петрушки, молотый черный и красный перец, соль по вкусу. Фарш распределить поровну между капустными листьями и свернуть голубцы. Уложить в широкую кастрюлю, влить бульон (воду), добавить немного жира и тушить 40—60 мин., доливая воду и слегка встряхивая.

Муку спассеровать с растительным маслом, развести в бульоне, смешать с кислым молоком, посолить, посыпать тертой лимонной цедрой. Поливать соусом перед подачей.

5—6 порций: 250 г говядины, 250 г жирной свинины, кусочек жира, 0,5 стакана растительного масла, 2 головки лука, 0,5 стакана риса, 2 яйца, 1—2 стакана бульона, 2 ст. л. уксуса, черный, красный перец, петрушка, 2 ст. л. муки, 0,5 стакана бульона, 2 ст. л. уксуса, 0,5 стакана кислого молока или сметаны, соль по вкусу.

ВЗБИТЫЕ ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ

Приспустить в масле (20 г) до мягкости мелко нарезанный лук, помидоры, посолить, посыпать красным перцем, добавить сливочного масла и залить хорошо взбитыми яйцами. Сверху уложить ломтики колбасы (желательно копченой) и распределить равномерным слоем натертый сыр (можно плавленный сырок), запечь в духовом шкафу. Перед подачей посыпать зеленью.

4 порции: 8 яиц, 60 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 3 помидора, 8 ломтиков копченой колбасы, 150 г сыра, молотый сладкий красный перец.

ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ, ЗАПЕЧЕННАЯ

Ветчину нарезать кубиками и смешать с томатом-пюре и молотыми сухарями. Желтки взбить с молоком, добавить взбитые белки, посолить, добавить кубики ветчины. Смесь вылить на сковородку с жиром и запечь в духовом шкафу (20 мин).

2 порции: 4 яйца, 100—150 г нежирной ветчины, 3 ст. л. томата-пюре, 4 ст. л. молотых сухарей, 1—1,5 стакана молока, 1 ч. л. сливочного масла на сковородку, соль, молотый красный перец по вкусу.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, КАЛЬМАРОВ

● Рыбу, пахнущую тиной, обмойте в крепком холодном растворе соли. Неприятный запах исчезнет.

● Чистить рыбу надо держа за хвост, нож двигать от хвоста к голове.

● Если рыба чистится трудно, обдайте ее кипятком или, взяв за голову и хвост, растяните.

● При чистке скользкой рыбы опустите пальцы в соль — это облегчит труд.

● Чтобы рыба была более сочная, нежная, ее предварительно замачивают в молоке и только потом солят и перчат.

● Не всем нравится запах готовящейся рыбы. Чтобы ослабить его, оберните крышку кастрюли тряпочкой, смоченной в уксусе, а в рыбу добавьте лавровый лист.

● Перед жарением рыбы добавьте в муку немного тертого сыра. Можно положить в кипящее масло несколько кусочков сырого картофеля. Он устранит неприятный запах.

- Готовьте рыбу в закрытой посуде, чтобы не испарилась влага.

- Рыбные продукты хорошо гарнировать кусочками лимона, помидорами, специями.

- Рыбу лучше размораживать естественным путем.

- Чтобы рыба не развалилась при жарении, разделайте и пересолите ее за 15 минут до приготовления.

- Запекать рыбу следует в сильно нагретой духовке.

- Для приготовления рыбных блюд используют, как правило, растительное масло.

- Чтобы улучшить вкус припущенной рыбы, рекомендуется добавить в жидкость майонез — примерно 5—10 процентов массы рыбы.

- Кальмаров отваривают целиком или большими кусками, опустив в кипящую подсоленную воду на 4—5 мин., добавив свежего укропа или петрушки.

- Рыбные котлеты будут вкуснее, если в рыбный фарш добавить мелко нарезанный и слегка обжаренный репчатый лук.

- Чтобы жир при жарке не разбрызгивался, а рыба лучше прожарилась и сохранила румяную корочку, накройте сковородку опрокинутым дуршлагом.

- При жарке рыбы добавьте в растительное масло немного соли, рыба не прилипнет к сковородке.

- Рыбу, которую вы хотите приготовить в кляре (жидкое тесто), обваляйте сначала в муке, а затем обмакните в тесто: оно пристанет плотным равномерным слоем. Для быстрейшего образования корочки кусочки рыбы опускайте в хорошо разогретый жир.

- При запекании рыбы в духовке посуда должна быть заполнена до краев: иначе влага быстро испарится и блюдо будет невкусным.

РЫБА В ТЕСТЕ

Рыбу обработать, вынуть хребет, нарезать небольшими кусочками. Сбрызнуть смесью уксуса (1 ст. л.) и подсолнечного масла (2 ст. л.), поперчить, подсолить, перемешать рукой и оставить на час. Вилкой вынимать куски, обмакивать в тесто и жарить.

Для теста: 3 ст. л. муки, 1 ч. л. горчицы, 3 яйца (взбить).

Тесто должно быть жиже, чем для оладьев.

КАРП ВАРЕНЫЙ

Куски очищенного карпа (1,5 кг) положить в глубокое блюдо, посыпать солью, перцем, добавить 2—4 штуки гвоздики, влить уксуса столько, чтобы рыба была покрыта, и оставить на полчаса. Потом растопить в кастрюльке ложку масла, влить 1 стакан пива и положить рыбу вместе с маринадом и 30 г толченых сухарей, закрыть крышкой и варить до готовности. Готовую рыбу выложить на блюдо, а соус еще раз прокипятить вместе с корицей и 0,5 ч. л. натертой цедры. Облить рыбу и подать на стол.

КАРП ЗАПЕЧЕННЫЙ

Карпа очистить, вырезать плавники, убрать внутренности, глаза, жабры, хорошо промыть, посыпать черным перцем, солью, нарезать кусочками 150—180 г. Обваляв в муке, жарить на подсолнечном масле до золотистого цвета. В середину каждого куска на место внутренностей положить жареный лук и таким же луком посыпать сверху. 8—10 мин. запекать в духовке. Перед подачей на стол полить разогретым маслом и посыпать зеленью. Использовать 4—5 луковиц на 1—1,2 кг карпа.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Любую рыбу, желательно крупную, очистить, посолить, посыпать черным молотым перцем и положить на противень. Добавить морковь, лук, нарезанные помидоры (можно томат-пюре), несколько ломтиков лимона. Залить все растительным маслом и запекать в духовом шкафу 20 минут.

РЫБА В ТОМАТЕ С ЛУКОМ

Рыбу, очищенную от костей, разрезать на небольшие кусочки и, обваляв в муке, поджарить на растительном масле. Залить томатным соусом. 10 мин. тушить на слабом огне. Для соуса: поджарить мелко нарезанный лук, добавить томат-пюре, поджарить, влить немного бульона и заправить по вкусу.

ТУШЕНЫЙ ХЕК С ХРЕНОМ

Рыбу сложить в посуду, смазанную жиром, каждый слой рыбы посыпать натертым хреном, полить сверху сметаной, тушить 40 мин. на слабом огне.

На 1 кг рыбы — 150 г хрена, сметана по потребности.

КАЛЬМАРЫ

Свежемороженые кальмары залить на 2—3 мин. горячей водой. Затем снять кощицу, варить в подсоленной воде 3—4 мин. Охладить, нарезать соломкой, добавить майонез, зелень. Можно кальмары использовать для салата с отварным картофелем, морковью, соленым огурцом, зеленым горошком.

На 150—200 г кальмаров — 3—4 картофелины, 2—3 моркови, 1—2 соленых огурца, 100 г зеленого горошка, 0,5 банки майонеза.

КАЛЬМАРЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Кальмары обдать кипятком, снять пленку и хорошо промыть. Нарезать кальмары крупной соломкой, обвалять в муке и обжарить. Сложить в сотейник.

Слегка обжарить на масле муку, разбавить сметаной, хорошо растереть, чтобы не было комков. Залить этим соусом кальмары. Закрыть крышкой и тушить до готовности. Выложить на блюдо с соусом, посыпать зеленью.

500 г кальмаров, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. муки, 200 г сметаны,по 1 ст. л. масла и муки для соуса.

ИКРА ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ И КАЛЬМАРОВ

Соленые огурцы промыть, порубить, отжать. Лук нарезать, обжарить на растительном масле, добавить огурцы и томат-пасту и обжарить еще 20 мин., после чего заправить икру перцем и охладить.

Кальмары залить подсоленной водой и при слабом кипении варить 3—5 мин. (Предварительно кальмары обдать кипятком и снять пленку). Охлажденные кальмары нарезать соломкой и перемешать с икрой. Подавать с зеленью.

150—200 г кальмаров, 6 соленых огурцов, 2—3 головки лука, 1 ст. л. томата-пасты, 2 ст. л. растительного масла.

РЫБА ЖАРЕНАЯ

Рыбное филе или куски рыбы нарезать не толще 3—4 см. Мелкую рыбу жарят целиком, предварительно сделав надрезы ножом поперек спинки, чтобы не сводило. Посолить, поперчить. Обвалять в сухарях или муке. Жарить до золотистого цвета в большом количестве подсолнечного масла. К столу подавать с жареным картофелем или пюре из картофеля.

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Подготовленную крупную рыбу нарезать кусками, мелкую оставить целой. Посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, поджарить на разжиженном масле, охладить, залить маринадом.

Для маринада: очистить и вымыть 2—3 моркови, корень петрушки, 2—3 головки лука, мелко нарезать, сложить в кастрюлю, добавить 3—4 ст. л. растительного масла, поджарить в течение 10—15 мин. Затем добавить 1 стакан томатного пюре и пряности — лавровый лист, перец, гвоздику. Накрыть крышкой и тушить 15 мин., затем влить в кастрюлю 2 ст. л. уксуса, 1—1,5 стакана бульона или воды, прокипятить, заправить сахаром, солью, немного охладить.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

МОРСКАЯ РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Отварить рыбу в пряном отваре. Охладить, не вынимая из бульона. Вареные картофель, морковь нарезать мелкими кубиками. Разложить овощи пополам: одну половину посолить, заправить майонезом, зеленым горошком и мелко нарезанными свежими или солеными огурцами.

Заправленные майонезом овощи выложить на дно удлиненного блюда. Поверх овощей аккуратно расположить кусочки рыбы без костей, залить майонезом и слегка разбавленным холодным рыбным бульоном (100 г майонеза, 2 ст. л. бульона), добавив красные кружочками помидор или соломку маринованного перца.

600 г рыбы, 3 картофелины, 1—2 моркови, 1—2 соленых огурца, 100 г зеленого горошка, 1 банка майонеза, 100 г маслин, 1 помидор или маринованный перец. Для пряного отвара: корень петрушки, 1 головка лука, 2 лавровых листа, 3—5 горошин душистого перца.

РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ ЛУКОМ

Рыбу (любую свежемороженую) очистить, выпотрошить, но голову не отрезать. Нарезать кольцами лук, поперчить, добавить специи и начинить рыбу. Брюшко зашить и рыбу уложить на противень, смазанный растительным маслом. Поставить в духовку.

РЫБА В ФОЛЬГЕ

Очистить рыбу и разрезать на куски, посолить, поперчить, завернуть куски в фольгу. Туда же положить предварительно нашинкованные морковь, лук, добавить немного растительного масла, лавровый лист, зелень петрушки. Перевязать ниткой, положить на противень, сбрызнуть водой и запекать 15—20 мин.

РЫБА И РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Рыбу (1 кг) подготовить к жарке. Почистить, нарезать небольшими кусками, поперчить, подсолить.

500 г репчатого лука поджарить на растительном масле. Отдельно жарить ломтики моркови (100 г), 25—30 г петрушки, сельдерея. Сложить в кастрюлю и поставить на слабый огонь. Когда овощи размякнут, смешать с луком, положить 400—500 г свежих помидоров без кожуры, нарезанных ломтиками, 150—200 г нарезанной стручковой фасоли и несколько горошин черного перца.

Когда овощи будут почти готовы, добавить растительного масла (500 г) и положить овощи в рыбу, тушить на медленном огне. Рагу должно быть густым. Подается холодным.

ТРЕСКА С ФАСОЛЬЮ

В подсоленной воде сварить стакан фасоли, отдельно отварить 0,5 кг трескового филе. Остудить, нарезать мелкими кусочками. В глубокую сковородку положить 2 ст. л. фасоли, размять и смешать с обжаренным луком. Рыбу с остальной фасолью выложить на сковороду, посолить, поперчить и

держать на среднем огне 15 мин. Подавать к столу на ломтиках жареного хлеба.

РЫБНЫЙ ПАШТЕТ С ТВОРОГОМ

Сварить рыбу, вынуть кости, пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, посолить, смешать с пачкой творога и заправить растительным маслом. Запечь в духовке в хорошо смазанной форме.

СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО

Филе сельди пропустить через мясорубку, желательно дважды, смешать со сливочным маслом и горчицей.

200 г сливочного масла, 60 г сельди, горчица.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы, разрезать пополам. Вынуть желток и смешать его с протертыми рыбными консервами, добавить перец, Фаршем наполнить половинки яйца и выложить на блюдо кверху разрезанной стороной. Залить майонезом, посыпать зеленью.

Продукты в зависимости от количества яиц. 1 яйцо, 2 ч. л. паштета. Соль, черный перец по вкусу.



БЛЮДА ИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

● Для того, чтобы в молоке уничтожить вредные бактерии, достаточно нагреть его до 72—75° и не обязательно кипятить, так как при кипячении частично разрушаются витамины А, В, С.

● Молоко обычно кипятят в одной и той же кастрюле с толстым дном — не вберет посторонних запахов и не пригорит.

● Не держите молоко вблизи брынзы, лука, солений — оно приобретает нехороший привкус.

● Перед тем, как молоко влить в кастрюлю, последнюю ополосните холодной водой — вероятность пригорания уменьшится. Можно для этой цели положить кусочек сахара.

● Если молоко пригорело, добавьте в него немного соли, поставьте кастрюлю с молоком в холодную воду, затем медленно слейте в другую емкость.

● Молоко, предназначенное для приготовления кисломолочных продуктов, во избежание отравлений лучше прокипятить. После кипячения быстро охладить, меняя воду, в которую опускается кастрюля с молоком.

● Сливочное масло хранить в холодильнике не более 15 дней.

● Если на масле выступила плесень, ее нужно осторожно соскрести ножом, а масло лучше перетопить.

● Перетапливая масло, установить кастрюлю с ним в другую посуду с горячей водой и довести воду до кипения. Масло подсолить и добавить немного воды. Чтобы перетапливание было равномерным, масло лучше разрезать на куски. Температуру воды поддерживать около 80° в течение 1—1,5 часа. После этого дать маслу остыть и затвердеть, жидкость слить.

● Сметану и кефир в домашних условиях приготовить сложно: нужны сепаратор, специальная закваска, кефирный грибок.

● Плавленный сырок хранится в холодильнике до 2-х месяцев, без холодильника — 2 недели.

● Высохшая брынза приобретает прежний вкус и вид, если полежит некоторое время в молоке.

● Если масло имеет неприятный запах, нужно его перетопить. При перетапливании в масло положите ломтик хлеба, он впитает неприятный запах. Когда хлеб станет золотистого цвета, выньте его.

● Если топленое масло приобрело неприятный запах, положите в него ломтики моркови. Спустя несколько дней масло будет иметь вкус прежнего.

● Свежий сыр и брынза крошатся при нарезании. Чтобы избежать этого, нужно острие ножа обернуть тонким слоем пергаментной бумаги.

● Сметана, добавленная в соус, не сядет, если заранее смешать ее с небольшим количеством молока.

● При хранении сыров следует помнить, что они обладают резким запахом, который может передаваться другим продуктам. Чтобы избежать этого, сыры хранят в целлофановых или полиэтиленовых пакетах.

● Молочные супы и каши будут вкуснее и полезнее, если вскипятить молоко и отварить крупу, потом соединить. Молоко не потеряет полезные аминокислоты.

● Очень кислый творог смешайте с равным количеством свежего молока и оставьте на ночь. Затем, откинув на дуршлаг, дайте молоку стечь и положите творог под пресс. Он станет нежным и приятным на вкус.

● Положите на тарелку рядом с сыром несколько кусочков сахара и накройте другой тарелкой. Несколько дней сыр будет совершенно свежим.

● Капля молока, не разбавленного водой, не расплывается.

СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ

Промытый рис варить 5—6 мин. в кипящей воде, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Залить горячим молоком и при слабом кипении варить еще 15 мин. Заправить солью, сахаром, сливочным маслом.

0,5 стакана риса, 2 стакана воды, 5 стаканов молока, 1 ст. л. сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

(Здесь и далее рецептура дана для 3-х порций).

СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ, ПРОТЕРТЫЙ
(для диетического питания)

Промытый рис отварить до готовности в кипящей воде, затем протереть через сито. В протертую массу добавить горячее молоко, соль, сахар и довести до кипения.

При подаче на стол добавить в тарелки масло.

0,5 стакана риса, 2 стакана воды, 3 стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

СУП МОЛОЧНЫЙ ПШЕННЫЙ

Пшено, промытое в теплой воде, засыпать в кипящую воду на 2—3 мин. Слить воду через марлю и залить пшено горячим молоком и при слабом кипении варить до готовности.

Заправить солью, сахаром, маслом.

0,5 стакана пшена, 5 стаканов молока, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. сахара, соль по вкусу.

СУП МОЛОЧНЫЙ ПЕРЛОВЫЙ

Промытую перловую крупу засыпать в горячую воду и варить 40—45 мин., после чего слить жидкость и залить горячим молоком, варить еще 15—20 мин. Заправить солью, сахаром, маслом.

0,5 стакана перловой крупы, 1,5 стакана воды, 5 стаканов молока, соль, сахар по вкусу, 1 ст. л. сливочного масла.

СУП МОЛОЧНЫЙ МАННЫЙ

Просеянную манную крупу всыпать тонкой струйкой в кипящую воду, все время помешивая, варить до готовности. После этого влить горячее молоко, добавить соль, сахар, масло.

0,5 стакана манной крупы, 1,5 стакана воды, 4 стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ЯЧНЕВОЙ КРУПОЙ

В кипящее молоко, разведенное водой, засыпать ячневую крупу, непрерывно помешивая, добавить соль, сахар. Варить при слабом кипении. Подать на стол со сливочным маслом.

4 стакана молока, 2 стакана воды, 2/3 стакана ячневой крупы, 1 ст. л. сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Замесить пшеничную муку с яйцом и сливочным маслом (1/2 ст. л.), доливая такое количество воды, чтобы тесто после замеса напоминало густую сметану, затем выбивать его ложкой до тех пор, пока не образуются пузырьки. После чего металлической ложкой, смоченной в горячем молоке, набирать тесто и опускать маленькие клецки в кипящее молоко, разбавленное водой. Варить в закрытой кастрюле 3—5 мин. Заправить солью, сахаром, маслом.

3/4 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 стакана молока, 1 стакан воды, 15 г сахара, соль по вкусу.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Пшеничную муку, яйцо, воду замесить на крутое тесто. Раскатать в тонкий пласт и нарезать в виде лапши.

Лапшу погрузить на несколько секунд в кипяток и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, лапшу опустить в кипящее разведенное молоко и варить 15—20 мин. до готовности. Заправить солью, сахаром, маслом.

Для лапши: 4 ст. л. с верхом пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. л. воды и соль по вкусу.

Для супа: домашняя лапша, 4 стакана молока, 1 стакан воды, 1 ст. л. сливочного масла, 1,5 ч. л. сахара, соль по вкусу.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ПРОФИТРОЛЯМИ

В молоко добавить воду, соль, сахар по вкусу, вскипятить. Перед подачей на стол добавить сливочное масло, отдельно на тарелки подать профитроли.

Профитроли готовят так: в кастрюлю налить воды, положить сливочное масло, сахар, соль по вкусу и дать вскипеть. Затем сыпать просеянную муку и проварить 1—2 мин. Дать тесту немного остыть и постепенно ввести в него, тщательно помешивая, яйца. Тесто выложить в кулек из плотной бумаги и отверстием на конце. Выжать крупные капли теста на противень, смазанный маслом. Печь в духовке 8—12 мин.

Для супа: 4 стакана молока, 1,5 стакана воды, соль и сахар по вкусу, 1 ст. л. сливочного масла.

Для профитролей: 1/2 стакана воды, 1 ст. л. сливочного масла, 0,5 ч. л. сахара, 2 ст. л. муки, 2 яйца, соль по вкусу.

МОЛОЧНЫЕ КАШИ

Подготовка круп для варки каш такая же, как и для супа, только молоко и крупы берутся в других пропорциях.

Для рисовой каши: 1,5 стакана риса, 4,5 стакана молока;

для манной каши: 1 стакан манной крупы, 4,5 стакана молока;

для пшенной каши: 1/3 стакана пшена, 4 стакана молока;

для перловой каши: 1/4 стакана перловой крупы, 5 стаканов молока.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

В кипящее молоко положить сахар и ванилин. Помешивая, всыпать манную крупу. Варить 10 мин. Кашу остудить, положить масло, сырые яйца и хорошо перемешать. Выложить на сковородку, смазанную маслом. Посыпать сахаром и поставить в горячую духовку. Когда образуется светло-коричневая корочка, каша готова. Подавать с консервированными фруктами, вареньем.

3/4 стакана манной крупы, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 2 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, 0,5 порошка ванилина, фрукты, варенье по вкусу.

БАБКА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ИЗЮМОМ

Растереть желтки с сахаром. Перебрать, помыть и просушить на салфетке изюм (без косточек). Взбить в густую пену белки и поставить на холод.

Сварить густую манную кашу на молоке, снять с огня. Добавить, помешивая, растертые желтки, ванильный сахар, изюм, взбитые белки. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму или глубокую сковородку, запечь в духовке.

1/3 стакана манной крупы, 1,25 стакана молока, 70—100 г сахара, 80 г изюма, 3 сырых яйца, ванилин на кончике ножа.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МОЛОКОМ

Гречневую крупу поджарить на сковородке с 1 ст. л. сливочного масла, непрерывно помешивая. Поджаренную крупу залить кипящей подсоленной водой, поварить несколько минут, после чего поставить в духовку для упревания на 1,5—2 часа.

Готовую кашу разложить по тарелкам и подать на стол с холодным молоком.

1,5 стакана гречневой крупы, 1 ст. л. сливочного масла, 2,5 стакана воды, 3 стакана молока, сахар и соль по вкусу.

КУЛЕШ

Пшено промыть в теплой воде. Залить горячей водой и нагреть до кипения. Добавить горячее молоко, мелко нарезанный картофель, лук, поджаренный на сливочном масле. Все перемешать, кастрюлю закрыть крышкой и поставить в духовку на 1—1,5 часа. Готовый кулеш перед подачей на стол заправить маслом, соль по вкусу.

1/4 стакана пшена, 3 стакана воды, 2 стакана молока, 2 картофелины, луковица, 1,5 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С ТЫКВОЙ

Тыкву очистить, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, залить молоком и варить до полуготовности. Затем всыпать промытый рис, посолить по вкусу. Кастрюлю закрыть и варить до готовности. Перед подачей на стол добавить сахар, масло.

750 г тыквы, 2,5 стакана молока, 2/3 стакана риса, 2 ст. л. сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

КАША С ЖАРЕНОЙ ТЫКВОЙ

Ломтики тыквы поджарить на масле. Отварить рис не до полной готовности, промыть водой. Тыкву и рис сложить в огнеупорную кастрюлю, добавить сахар, соль, залить молоком, поставить в духовку до кипения молока. Добавить масло.

1 стакан риса, 300—400 г тыквы, 0,5 л молока, 1 ст. л. сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

КАША С ТЫКВОЙ ДУХОВАЯ

В огнеупорную кастрюлю или казанок сложить ломтики тыквы, сырой промытый рис, масло, соль, сахар, залить молоком, закрыть крышкой и поставить в духовку, варить при умеренном нагреве. Через 20—30 мин. каша готова.

1 стакан риса, 300—400 г тыквы, 0,5 л молока, 1 ст. л. сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

В кашу можно положить также изюм.

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С ЯБЛОКАМИ

Перемытый рис проварить в воде 7—10 мин. Воду слить, а рис залить горячим молоком, положить масло, соль по вкусу и поставить набухать.

Яблоки (лучше антоновку) испечь и протереть через сито. В пюре всыпать сахар, взбитые яичные белки и все растереть до получения пены. Подать на стол к каше.

1 стакан риса, 3,5 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, 600 г яблок, 0,5 стакана сахара, белки от 4 яиц.

ЯИЧНИЦА МОЛОЧНАЯ

Яйца с сахаром и солью (по вкусу) взбить вилкой, добавить теплое молоко. Полученную смесь вылить в кастрюльку, смазанную сливочным маслом. Поставить эту кастрюльку в другую, побольше, налив в нее воды. Нагреть воду до кипения, варить на слабом огне 20—25 мин.

4 яйца, 1 ст. л. сахара, 3 стакана молока, 1—2 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

БЛИНЫ НА МОЛОКЕ

Смешать сырые яйца с солью, сахаром, прибавить 0,5 стакана молока, размешать, всыпать муку и снова размешать, чтобы не было комков. После этого влить оставшееся молоко и еще раз хорошо размешать.

Печь блины на хорошо разогретой сковородке, смазанной маслом или салом. Блинчики можно делать с начинкой (яблочной, творожной, с густым вареньем) и без начинки, подавая со сметаной, вареньем.

250 г муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 0,5 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли, 1 ст. л. топленого масла или 30—40 г сала.

БЛИНЫ НА ПРОСТОКВАШЕ

Влить в посуду простоквашу, яйца, добавить соль, сахар, всыпать просеянную муку и размешать взбивалкой.

Развести соду в теплой воде, добавить в тесто, вновь размешать и выпекать на раскаленной смазанной жиром сковороде.

0,5 кг муки, 3 стакана простокваши, 1 яйцо, 0,5 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. соли и столько же соды, 0,5 стакана воды.

ОЛАДЬИ НА МОЛОКЕ

Развести дрожжи в теплом молоке, всыпать муку и вымесить. Тесту дать подняться в теплом месте. Потом положить яйца, соль, сахар, 1 ст. л. сливочного или растительного масла, вымесить. Дать подняться вторично. Смоченной в воде ложкой брать тесто и класть на разогретую сковородку.

Оладьи подавать с медом, сахаром, джемом, сметаной.

500 г муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1,5 ст. л. сахара, 3—4 ст. л. сливочного или растительного масла, 0,5 ч. л. соли, 25 г дрожжей.

ОМЛЕТ С СЫРОМ

Мякоть белого хлеба намочить в молоке, размять, прибавить яйца. Все это хорошо взбить вилкой, всыпать натертый сыр, посолить, перемешать, вылить на горячую сковородку с маслом и запечь в духовом шкафу.

3 яйца, 50 г тертого сыра. 50 г мякоти белого хлеба, 3 ст. л. молока, 1 ст. л. сливочного масла (маргарина).

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ

Поджарить кубики картофеля в масле. Затем залить взбитыми с молоком яйцами, перемешать и жарить как натуральный омлет.

3 яйца, 100 г картофеля, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. сливочного масла.

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ

3 яйца взбить вилкой, влить 0,5 стакана молока, размешать с 1 ст. л. муки, посолить, поджарить на сале. На стол подать с зеленью.

ЯЙЦА В СМЕТАНЕ

Сварить яйца вкрутую. Нарезать кусочками, положить на сковородку, посолить, залить густой сметаной и поставить в духовку на 20 мин. При подаче на стол посыпать зеленью.

8 яиц, 1 стакан густой сметаны, 1 ст. л. нарезанного укропа, соль по вкусу.

ОМЛЕТ СО СМЕТАНОЙ

Яйца смешать со сметаной, посолить и вылить на сковородку. Помешивая омлет на горячей сковородке, довести до загустения.

9 яиц, 2/3 стакана сметаны, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

ОМЛЕТ С МАСЛОМ

6 яиц хорошо перемешать с 0,5 стакана молока, посолить и вылить на разогретую сковородку со сливочным маслом, омлет можно посыпать зеленым луком.

ДРАЧЕНА С КАРТОФЕЛЕМ

Горячий картофель истолочь, добавить сметану, пшеничную муку, соль по вкусу, желтки до получения однородной массы. Затем влить теплое молоко и снова перемешать. Белки яиц взбить в густую пену и добавить в полученную массу. Подготовленную массу вылить на сковородку, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовке.

500 г вареного картофеля, 6 ст. л. сметаны, 3 ст. л. пшеничной муки, 6 яиц, 2 стакана молока, соль по вкусу.

МОЛОЧНЫЙ СОУС

Обжарить в сливочном масле пшеничную муку, затем, помешивая, развести горячим молоком, добавить по вкусу соль и кипятить 5—7 мин.

Жидкий соус: 2 стакана молока, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. сливочного масла. Подают к горячим овощам, крупяным блюдам.

Соус средней густоты: 2 стакана молока, 2 ст. л. муки. Употребляют при запекании овощей, мяса, рыбы.

Густой соус: 2 стакана молока, 2,5 ст. л. муки. Годится для фаршировки продуктов.

КАБАЧКИ СО СЛИВКАМИ

Очистить кабачки, разрезать на части, отварить в подсоленной воде, вылить в дуршлаг и дать стечь воде, затем прогреть на сковородке со сливочным маслом. Желтки смешать со сливками, нагреть, не доводя до кипения, залить кабачки и подать на стол.

500 г кабачков, 1 ст. л. сливочного масла, 4 желтка, 0,5 стакана сливок, 2 стакана воды, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И БЛЮД ИЗ НИХ

Варенец. Его готовят из топленого молока: горячее молоко, при температуре близкой к кипячению, надо выдержать в духовке 2—3 часа, желательно в керамическом горшке. После охлаждения до 40—45° ввести, помешивая, 1/4 стакана сметаны на 1 л. молока. Выстоять в теплом месте.

Ряженка (украинская простокваша). Готовится так же, как и варенец, только для томления берется 3 части молока и 1 часть сливок.

Сквашенное молоко. Его можно получить естественным способом. Посуду с молоком поставить в теплое место (на грелку). Накрыть полотенцем, выстоять 6—10 часов. Процесс ускорится, если опустить в молоко ложку сметаны.

СУХАРИ НА ПРОСТОКВАШЕ

Взбить простоквашу с растительным маслом, сахарным песком и ванилью (по вкусу) до тех пор, пока смесь не станет, как крем. Затем добавить питьевую соду, немного соли и столько муки, чтобы можно было замесить не сильно крутое тесто. На доске, посыпанной мукой, раскатать пласт толщиной 1—2 см, нарезать кружки или сделать выемки с помощью формочек, выложить на лист и испечь в духовке.

ОКРОШКА ПО-ЭСТОНСКИ

В прокисшее молоко добавить мелко нарезанные отварные картофель, мясо или нежирную колбасу, огурец, лук, вареные яйца, укроп, соль по вкусу. Дать постоять в холодильнике 1 час.

КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ

Простоквашу вылить в мешочек из марли, подвесить на 12—15 часов для удаления сыворотки. Желтки тщательно растереть с сахарным песком (1/4 стакана), добавив немного ванилина. Белки взбить тоже с 1/4 стакана сахарного песка и потом смешать с желтком. Маленькими порциями к массе прибавить простоквашу.

6 стаканов простокваши, 2 яйца, 0,5 стакана сахарного песка.

СОЛОЖЕНИК СМЕТАННЫЙ (УКРАИНСКОЕ БЛЮДО)

Густую охлажденную сметану взбить в пену. Сахар растереть с желтками добела, вмешать со взбитой сметаной, добавить ванилин, взбитые белки и, осторожно перемешивая, всыпать пшеничную муку. Затем полученную массу переложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Запечь в духовке.

3 стакана сметаны, 1/3 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана сахарного песка, 6 яиц, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. молотых сухарей, ванилин по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

Отварить картофель в мундире не до полной готовности. Отдельно вскипятить молоко. Картофель очистить, нарезать кружками, сложить в кастрюлю, залить кипящим молоком, добавить масло. Поварить еще 15 мин. на слабом огне. Когда молоко выкипит, влить в кастрюлю сметану, чтобы покрыла весь картофель, и встряхнуть. Подержать на огне еще 5 мин. К столу подать с мелко нарубленной зеленью.

750 г картофеля, 3 стакана воды, 1,5 стакана молока, 20 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль и зелень по вкусу.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

Очищенный молодой картофель разрезать на 4 части, сварить в слегка подсоленной воде. Воду слить, положить в картофель сметану, слегка встряхивая кастрюлю, и довести до кипения. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

ФАСОЛЬ СО СМЕТАНОЙ

Стручки фасоли очистить от жилок и нарезать наискось. Залить небольшим количеством кипящей воды и проварить под крышкой на сильном огне до готовности. Слить отвар. Заправить мукой, разведенной в холодном отваре фасоли (0,5 стакана), дать прокипеть, добавить уксус и сметану.

Подается к мясу или как отдельное блюдо.

800 г стручковой фасоли, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана сметаны, соль и сахар, уксус по вкусу, 2 стакана воды.

МАКАРОНЫ В СМЕТАНЕ (УКРАИНСКОЕ БЛЮДО)

Отварить макароны, слить воду, сложить в форму, смазанную маслом. Сверху полить разогретым маслом и добавить желтки со сметаной. Хорошо размешать. Поверхность снова сбрызнуть маслом, посыпать сухарями, запечь в духовке.

400 г макарон, 4 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. молотых сухарей.

КАПУСТА В СМЕТАНЕ

Капусту порезать дольками, ошпарить подсоленным кипятком. Затем сложить в глубокую кастрюлю, добавить сметану, масло, соль по вкусу, закрыть крышкой и тушить до готовности. Подавая на стол, посыпать укропом.

600 г капусты, 2/3 стакана сметаны, 2 ст. л. топленого масла, соль по вкусу.

БАКЛАЖАНЫ В СМЕТАНЕ

Баклажаны очистить, нарезать ломтиками. На 5 мин. положить в горячую подсоленную воду. Воду слить. Немного подсушить, баклажаны обвалять в муке и обжарить в сливочном или подсолнечном масле. Сложить в кастрюлю, залить сметаной, тушить до готовности.

750 г баклажанов, 1 ст. л. пшеничной муки, 30 г сливочного масла (подсолнечного), 0,5 стакана сметаны, соль, зелень по вкусу.

ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ

Антоновские яблоки очистить, удалить сердцевину, не разрезая на половинки. В отверстия можно положить варенье, миндаль, орешки. Сметану смешать с 4-мя желтками, мукой, взбитыми белками. Этой смесью залить яблоки и запечь в духовке.

12 яблок, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахарного песка, 4 яйца, 1 ст. л. муки, 3/4 стакана варенья.

СОУС СМЕТАННЫЙ (ДЛЯ ОВОЩНЫХ БЛЮД)

Желтки яиц растереть с горчицей и сметаной. Добавить уксус, сахар, соль, молотый перец по вкусу.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ (ДЛЯ МЯСНЫХ, РЫБНЫХ БЛЮД)

Хрен натереть на терке, слегка прогреть со сливочным маслом, добавить душистый перец, сахар, лавровый лист, залить уксусом, прокипятить. Полученную массу смешать со сметанным соусом для овощных блюд (см. выше).

120 г хрена, 25 г сливочного масла, 2—3 горошины душистого перца, 2 ст. л. уксуса, 1,5 стакана сметанного соуса для овощных блюд. Соль, сахар, перец по вкусу.

ТВОРОГ

Горячее молоко быстро охладить до 30—40 градусов, для чего опустить кастрюлю с молоком в другую посуду с холодной водой, меняя воду несколько раз. В охлажденное молоко влить простоквашу (2—3 ст. л. на 1 л молока). Закрыть и поставить в теплое место для образования сгустка до прозрачной сыворотки.

Кастрюлю со сгустком чуть подогреть и вылить массу на дуршлаг со сложенной вдвое марлей. Отпрессовать сыворотку. Творог готов.

ТВОРОГ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Листья зеленого салата или шпината, укропа, петрушки смешать с растертым творогом, посолить, полить сметаной.

70—80 г зеленого салата (шпината), 450 г творога, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА

В хорошо размятый творог добавить взбитые яйца, немного сметаны, муки, соль, сахар по вкусу, Жарить на растительном масле.

250 г творога, 3 яйца, 1 ст. л. муки без верха, 1 ст. л. сметаны.

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Творог хорошо размять, размешать с желтками, сахаром, сливочным маслом, картофельным крахмалом, изюмом, сметаной, взбитыми белками. Положить массу в форму (кастрюлю), смазанную маслом, посыпать сухарями. Поставить в кастрюлю с горячей водой большей емкости и запечь в духовке.

400 г творога, 1 стакан сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. картофельного крахмала, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. сметаны, 5 яиц, 1 ч. л. размолотых сухарей.

В пудинг можно добавить орехи, миндаль.

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА И РИСА

Отварить в подсоленной воде рис. Отцедить и смешать с протертым творогом, добавить яйца, сахар, соль по вкусу. Массу выложить в сковородку, смазанную жиром, и запечь в духовке. Подать со сметаной.

200 г риса, 300 г творога, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 25 г масла.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ТВОРОГОМ

Отваренные макароны перемешать со сливочным маслом. Когда остынут, добавить взбитые яйца.

Творог хорошо растереть, добавить сахар и яйцо, 1 ст. л. сметаны и размешать. Противень смазать маслом. Положить на него слой макарон, слой творога и т. д. Верхний слой должен быть из макарон; его надо смазать взбитым яйцом, сбрызнуть маслом. Запечь в духовке. Подавать со сметаной.

400 г макарон, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 500 г творога, 1 ст. л. сахара, 3/4 стакана сметаны, соль по вкусу.

БЛИНЧИКИ НА МОЛОКЕ С ТВОРОГОМ

В холодное молоко (1 стакан) добавить сырое яйцо, сахар (1 ст. л.), соль, хорошо размешать. Помешивая, всыпать муку. После этого добавлять остальное молоко. Сильно нагретую сковородку смазать жиром и выпекать блины, не переворачивая на другую сторону.

Если блины получаются толстыми, добавить немного молока.

Творог для начинки хорошо размять, добавить желтки, сахар, соль, лимонную цедру. На поджаренную сторону блина положить начинку и завернуть конвертиком. Зажарить на масле.

Для теста: 3 стакана молока, яйцо, 2 стакана муки, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г творога, 1 желток, лимонная цедра и соль по вкусу, 2 ст. л. сахара.

СОЛЕНКИ С ТВОРОГОМ (БОЛГАРСКОЕ БЛЮДО)

Из сливочного масла, пшеничной муки, творога замесить тесто, оставить на 2—3 часа в холодном месте. Затем раскатать в толстый пласт и разрезать на четырехгранные палочки, длиной до 10 см. Обжарить их в топленом масле (можно в растительном). Зажаренные палочки посыпать сахарной пудрой.

150 г сливочного масла, 1 стакан пшеничной муки, 150 г творога, 25 г сахарной пудры, 50 г топленого (растительного) масла, 25 г сахарной пудры.

БАБКА ИЗ ТВОРОГА (УКРАИНСКОЕ БЛЮДО)

Творог размять, положить в кастрюлю, добавить очищенный, нарезанный миндаль, разогретое сливочное масло, растертые с сахаром сырые желтки. Все перемешать, ввести взбитые яичные белки и выложить массу в кастрюлю, смазанную маслом, запечь в духовке до готовности.

500 г жирного творога, 4 ст. л. сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 2 ст. л. сладкого миндаля, ваниль, 4 яйца.

СТРУДЕНЬ С ТВОРОГОМ

Из пшеничной муки замесить на доске тесто. (Готовое тесто отстает от руки). Дать ему полежать 15 мин. Затем раскатать в тонкую лепешку. Утолщенные края обрезать и всю лепешку сбрызнуть растопленным сливочным маслом, выложить на него творожную начинку. Скатать в трубку, разрезать на куски 10—15 см, положить на противень, смазать яйцом и поставить в духовку на 20 мин. Перед тем, как вынуть, посыпьте сахарной пудрой и подержите в духовке еще 2 мин.

Для теста: 1,5 стакана муки, 0,5 стакана воды, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 2 стакана творога, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, ванилин, 0,5 стакана изюма, 15 г сахарной пудры.

ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА

Из остатков творога, сыра, брынзы, кефира легко приготовить вкусные оладьи. Потереть брынзу, сыр на терке, размешать творог, влить кефир, добавить яйцо, соду, муку (консистенция, как на густые оладьи). Жарить на любом жире.

СЫРНИКИ БЕЗ САХАРА

Творог растереть с солью, яйцами, добавить муку, воду, в которой растворена сода, специи — черный перец, корица, мускатный орех. Если творог свежий, нужно добавить немного лимонной кислоты. Сделать тесто, как на оладьи. Выпекать на горячей сковороде, довести до готовности под крышкой на небольшом огне.

На 200 г творога — 0,5 стакана муки, 2 яйца, соль по вкусу, сода, лимонная кислота на кончике ножа.

ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ

Творог размять деревянной ложкой, соединить с сырыми яйцами, посыпать сахаром и смешать с вареной лапшой. Выложить в сковороду, смазанную жиром, и запечь в духовке. Подавая на стол, полить маслом.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

В молоке растворить соль, сахар, ванилин. Сварить манную кашу и остудить. Положить в нее яйца, цедру, творог. Хорошо размешать, выложить в форму, смазанную маслом, и запекать в духовом шкафу. К столу подать, залив медом.

На 0,5 кг творога — 0,3 л молока, 70 г манной крупы, 75 г сахара, 150 г меда, 2 яйца, жир для смазывания формы, 2 г лимонной цедры, ванилин, соль по вкусу.



КАШИ, ЗАПЕКАНКИ, БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

● Вареный картофель для гарнира становится светлым, если в воду, в которой он варится, влить немного уксуса. Вкус картофеля улучшится, если в воду бросить 2—3 дольки чеснока или луковицу, лавровый лист или веточку чебреца.

● Картофельное пюре нельзя разбавлять холодным молоком, а только кипящим, иначе пюре приобретает серый цвет. Чтобы пюре было пыш-

ным, добавьте в него масло и, постепенно подливая горячее молоко, взбивайте.

● Картофель в мундире не разварится, если хорошо посолить воду, в которой он варится.

● Замороженные свежие овощи опускайте в кипящую воду, не размораживая их. Этим вы сохраните вкусовые и питательные качества овощей, а также содержащиеся в них витамины.

● Жареный картофель хорошо подрумянится, если его предварительно присыпать мукой.

● Чтобы старый картофель был вкуснее, его нужно подержать несколько часов в холодной воде.

● Если вы хотите, чтобы картофель сварился быстрее, добавьте в воду ложечку маргарина.

● Цветную капусту лучше тушить в молоке.

● Чтобы тушеная капуста не пахла пареной, еще в начале тушения приоткройте крышку минут на 10.

● Если капуста горчит, ее нужно положить на несколько минут в кипяток.

● При варке овощей соль кладите, когда они будут готовы. В соленой воде овощи теряют до 70 % витаминов.

● Наиболее вкусна капуста, имеющая круглые или плоские плотные кочаны с белыми сочными листьями и неглубоко проникающую кочерыжку.

● Цветную капусту перед приготовлением стоит подержать минут десять в соленой воде — все насекомые всплывут на поверхность.

● Отварная капуста сохранит белый цвет и будет приятно хрустеть, если перед приготовлением ее подержать в холодной воде, подкисленной уксусом.

● Не жарьте сразу сырую капусту — она будет сухой, невкусной. Перед жаркой ее надо слегка отварить или обдать кипятком.

● Фасоль будет вкуснее и питательнее, если воду, в которой варится фасоль, слить сразу же, как она закипит, и заменить новой водой, добавив в нее 3 ст. л. растительного масла.

● Баклажаны для икры не следует сырыми пропускать через мясорубку, от соприкосновения с металлом приобретается неприятный привкус. Лучше баклажаны испечь в духовке и мелко посечь.

● Кусочек сливочного масла, положенный в крупу во время варки, придает каше нежный вкус.

● Рассыпчатую гречневую кашу легче варить из обжаренной крупы.

● Рис для гарнира рекомендуется обжарить на сливочном масле до прозрачности, затем натереть в него половину луковицы и сразу же залить кипящим бульоном или водой с соотношении 1:1, одновременно добавив соль и черный молотый перец по вкусу.

2—3 ст. л. молока, влитые в воду, в которой варится рис, предохранят его от разваривания.

При варке риса не мешайте его ложкой, а время от времени слегка встряхивайте кастрюлю.

Все блюда из манной крупы будут пышнее и воздушнее, если за полчаса до варки крупу замочить в воде или молоке и дать ей разбухнуть.

Каша будет рассыпчатой, если соблюсти такую норму воды на 100 г круп: рисовой — 210 г, гречневой — 150 г, пшеничной — 180 г.

Крупу засыпают в подсоленную воду, доводят до готовности в духовке или на водяной бане. (Гречневую крупу предварительно подсушить на сковороде).

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Капусту отварить в подсоленной воде, хорошо отцедить, мелко порезать и положить на сковородку, смазанную жиром. Сверху посыпать сухарями, измельченной брынзой, сбрызнуть растительным маслом, полить сметаной и поставить в духовку на 10—15 мин, (на 1 кг капусты — по 100 г сухарей, масла, сметаны, брынзы).

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ

Подготовленные, крупно нарезанные кабачки отварить в подсоленной воде, отцедить и мелко нарезать. Половину положить на сковороду, смазанную жиром. Сверху посыпать мелкой брынзой, положить еще слой кабачков, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, залить молоком со взбитыми яйцами и мукой и запекать в духовке на протяжении 10—15 мин.

На 1 кг кабачков — 100 г масла, 200 г брынзы, пучок зелени укропа, 2 ст. л. муки, 4 яйца, 1 стакан молока.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ

Небольшую головку капусты разрезать на 4 части (без кочерыжки), облить кипятком, положить в горячую подсоленную воду, немного проварить. Вынуть, мелко посечь, посолить. Выложить в гусятницу, смазанную жиром, посыпать натертым неострым сыром и сухариками. Положить ложку масла и запечь в духовке до розового цвета.

КАБАЧКИ В ТЕСТЕ

2—3 небольших кабачка очистить, нарезать крупными кружочками, посолить, обмакнуть в кляр и жарить во фритюре до золотистого цвета.

Для кляра (жидкое тесто): 4 полные ст. л. муки, 3 яйца, 0,5 стакана молока, 1 ч. л. растительного масла, щепотка соли. Яичные желтки растереть с растительным маслом, добавить молоко, соль, муку. Массу хорошо размешать и ввести взбитые белки.

Точно так же можно готовить и цветную капусту. Но ее нужно сперва разобрать на соцветия и отварить.

КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ

Очищенные кабачки нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке и поджарить. Выложить на противень, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, запечь в духовке.

Для соуса: 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана прокипяченной сметаны.

КАБАЧКИ С ОВОЩАМИ

После поджаривания кружки кабачков сложить в широкую кастрюлю (на дно положить кружочки сырого лука), рядами, между которыми положить поджаренные на подсолнечном масле лук, морковь, кусочки помидоров. Сверху посыпать черным перцем и залить сметанным соусом (см. выше). Протушить 5—10 мин.

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

Очищенные от кожуры и семян кабачки натереть на терке, добавить 1—2 яйца, 2—3 ст. л. муки, 0,5 ч. л. соды, погашенной уксусом. Размешать и жарить на подсолнечном или сливочном масле.

КАБАЧКИ С ЧЕСНОКОМ

Почистить кабачки, удалить семена, нарезать кубиками, обвалять в муке и поджарить на подсолнечном и сливочном масле. Добавить мелко нарезанный чеснок, свежие помидоры или 1—2 ст. л. томата-пюре, посолить и тушить до готовности.

На 1 кг кабачков — 60 г сливочного масла, столько же подсолнечного масла, 50 г муки, 100 г чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу.

ЛЕЧО

2 кг очищенного, нарезанного дольками сладкого перца, 1 л томатного сока, 130 г подсолнечного масла, 130 г сахара, 0,5 ч. л. уксуса, 30 г соли — кипятить до готовности.

ГЮВЕЧ

Очищенный сладкий перец нарезать кусочками, посолить, жарить до мягкости. Яйцо, нарезанную брынзу, молоко, черный перец, зелень петрушки, соль соединить с поджаренным перцем, смешать, выложить в кастрюлю, смазанную маслом, или сковороду. Запекать в духовке до образования румяной корочки.

На 200 г сладкого перца — 1 ст. л. подсолнечного масла, 1 яйцо, 50 г брынзы, 100 г молока, петрушка, измельченный черный перец, соль.

ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

Кусочки помидоров поджарить на подсолнечном масле, залить яйцами, посолить, посыпать зеленью.

МОЛОДАЯ МОРКОВЬ СО СЛИВКАМИ

Морковь почистить. Нарезать тонкими кружочками, залить водой, которая должна слегка прикрыть морковь. Добавить сахар, масло, немного посолить и тушить до полного выпаривания воды. Затем влить сливки и протушить под крышкой. Подавать горячей.

На 0,5 кг моркови — 100 г сливочного масла, щепотка сахара, сливки.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ В СУХАРНОМ СОУСЕ

Сварить картофель до полуготовности, слить воду, в кастрюлю влить растопленное масло и подержать еще немного на слабом огне. Перед подачей к столу залить сухарным соусом.

Соус: 1 ст. л. молотых белых сухарей поджарить в 100 г сливочного масла, добавить мелко нарубленное вареное яйцо, 0,5 ч. л. лимонного сока, посолить и перемешать.

КАРТОФЕЛЬ, ШПИГОВАННЫЙ САЛОМ

Одинаковый по размеру картофель очищают, моют, ножом делают глубокие отверстия и шпигуют кусочками шпика, после чего картофель солят и обжаривают со всех сторон на топленом масле до образования золотистой корочки. Обжаренный картофель довести до готовности в духовке. Подавать на стол с мелко нарубленной зеленью. Полить растопленным подсолнечным маслом.

ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

У свежих огурцов срезать концы и удалить семена, очистить кожицу, если она грубая. Огурцы наполнить фаршем из кальмаров, поставить на тарелку, украсить зеленью, можно полить майонезом.

Фарш: консервированные или отварные кальмары мелко нарезать, заправить майонезом, добавить соль, перец по вкусу.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны испечь или сварить, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить слегка обжаренные лук и коренья, помидоры, сладкий перец, горький перец, соль. Немного протушить на огне и охладить.

На 300 г баклажанов — луковица, 1 помидор, 2 сладких перца, 1 ст. л. растительного масла, приправы по вкусу.

ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ

В тертую морковь (0,5 кг) добавить 2 сырых яйца, 2 ст. л. муки, немного соли, перемешать и жарить на подсолнечном масле. Подать с маслом или сахаром.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МОРКОВИ

Морковь натереть на крупной терке и вместе с мелко нарезанным луком поджарить на масле. Белые сухари залить молоком, дать набухнуть, потом хорошо растереть, добавить муку, соль, яйца. Половиной массы заполнить сковородку и переложить морковным фаршем, прикрыть другой половиной массы, смазать сметаной, желтком и поставить запекать.

На 300 г моркови — луковица, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 2 желтка, соль, 400 г сухарей, стакан молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, соль, 3 ст. л. муки.

СОУС С ЯБЛОКОМ И СЛИВАМИ

5 слив, помидор, яблоко, болгарский перец почистить, нарезать, протушить в малом количестве воды. Посолить, добавить немного сахара и растертый чеснок (1 головку). Подавать к отварным овощам, блюдам из рыбы и мяса.

ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ С ОРЕХАМИ

Орехи поджарить, измельчить и несколько минут поварить в молоке. Помешивая, всыпать манную крупу, довести до кипения. Яичные желтки растереть добела с сахаром. Нарезать дольками яблоки (без сердцевины). Все смешать. Последними осторожно ввести взбитые белки и перемешать. Выложить массу в форму и поставить в кипящую воду на 20—30 мин.

На 300 г яблок — 0,5 л молока, 3 яйца, 75 г сахарного песка, 125 г грецких орехов, 40 г манной крупы, 25 г сливочного масла, соль по вкусу.

ДРАНИКИ

Сырой, очищенный картофель натереть, добавить немного соли, соды, муки, тщательно размешать и жарить на раскаленной сковороде с подсолнечным маслом. Подавать с маслом или сметаной.

5 средних картофелин, мука, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Очищенный картофель отварить, слить воду, размять горячим, добавить яйца, хорошо перемешать и сформовать лепешки по 2 штуки на порцию. На середину лепешки положить фарш и соединить ее края, придав форму пирожка, запанировать в муке и жарить на растительном масле.

5—6 картофелин, 2—3 яйца.

Для фарша: 100—150 г отварного, пропущенного через мясорубку мяса, одно мелко изрубленное яйцо, молотый перец, пассерованный лук, соль. Можно фарш сделать без мяса, увеличив при этом количество вареных яиц.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Картофель, петрушку, морковь, тыкву очистить, промыть в холодной воде, нарезать дольками, посолить и слегка обжарить в жире. Затем перело-

жить в кастрюлю, влить мясной бульон и тушить на слабом огне под крышкой. Через 20 мин. добавить обжаренный репчатый лук, томат-пюре, 5—6 горошин перца, 2 лавровых листа и, чуть помешивая, тушить до готовности.

4—5 картофелин, 3—4 моркови, корень петрушки, 200 г тыквы, 3 головки репчатого лука, 3 ст. л. томата-пюре, 2 ст. л. жира, 2—3 стакана бульона, соль по вкусу.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛУК

Очищенные луковицы надрезать крест-накрест, посолить, положить на противень и запечь в духовке. Переложить в банку и, охладив, поставить в холодильник. Кушанья, приготовленные с таким луком, особенно вкусны и полезны.

ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ

Сваренную свеклу очистить, пропустить через мясорубку. Положить сахар, масло, лимонную кислоту и поставить на 10 мин. на огонь. Охладить, выложить в салатник.

0,5 кг свеклы, 2—3 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, на кончике ножа лимонной кислоты.



ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

● Сливочное масло при жарке не потемнеет, если сковородку смазать подсолнечным маслом.

● Свежие дрожжи, залитые подсолнечным маслом, сохраняются дольше.

● Дрожжи разводят молоком или водой подогретыми до 20—30 градусов.

● Дрожжи можно приготовить из хмеля. Стакан хмеля нужно залить двумя стаканами теплой воды, отстаивать четыре часа. Процедить сквозь тряпочку и дать остыть до теплоты парного молока. Положить в этот отвар 2 ложки сахара и подмешать муки столько, чтобы получить тесто, как густая сметана. Вымесив, потеплее укрыть и поставить до следующего утра в теплое место.

● Дрожжи из муки готовят так: просеянную муку — 100 г — размешивают в стакане воды. Через 5—6 часов к тесту добавляют ложку дрожжей. Ставят в теплое место. Через сутки дрожжи готовы.

● Солодовое сусло готовят из ячменя или ржи, проращивают 5 дней, дробят и разводят в горячей воде. Смесь выдерживают полтора часа при

температуре до 65°С. Таким образом получается сусло, необходимое для развития бактерий, производящих брожение.

● Пригодность дрожжей к употреблению можно проверить, положив их в теплую воду. Годные дрожжи всплывут.

● Домашние дрожжи готовят так: стакан муки смешать со стаканом теплой воды и поставить на 5—6 часов. Затем добавить стакан пива и 1 ст. л. сахара. Размешать и поставить в теплом месте на час—два. Дрожжи хранить в холодильнике.

● Чтобы подсолнечное масло не почернело при жарении пирожков, положите в него сырую картофелину.

● Если в тесто для блинов влить 100—150 г подсолнечного масла и хорошо размешать, блины будут легко сниматься со сковороды и получатся более сочными.

Смалец с тяжелым запахом ставят на огонь и кипятят 10—15 мин. с 2—3 ломтиками обугленного хлеба.

● Жир при жарении меньше разбрызгивается, если на сковороду посыпать немного соли.

● Не очень крутое тесто липнет к рукам и плохо раскатывается. В таких случаях для раскатывания удобно пользоваться бутылкой, наполненной холодной водой.

● Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если руки предварительно протереть растительным маслом.

● Мука, смешанная с водой, не будет образовывать комков, если добавить в нее немного соли.

● Если пирог прилип к жаровне, осторожно проведите под ним крепкой ниткой.

● Для смазывания форм и противней при выпечке некоторых кондитерских изделий используется пчелиный воск.

● Просеивание муки необходимо не только для избавления ее от жучка-хрущака, но и для того, чтобы ее разрыхлить и обогатить кислородом.

● Процесс брожения жита будет активнее, если использовать для его замешивания сырое, но слегка подогретое молоко.

● Соблюдайте пропорцию добавления сахара в тесто. Его недостаток не даст румяной корочки на пироге, а избыток не обеспечит нужного пропекания.

● 2—3 растертых вареных картофелины, добавленных в дрожжевое тесто, обеспечит ему мягкость, воздушность.

● Запах смальца в тесте исчезнет после добавления 1 ст. л. лимонного сока.

- Если тесто подошло, а духовка «не готова», то накройте тесто смоченной в воде бумагой.

- Тонко раскатанное тесто трудно перенести на противень. Посыпьте его мукой и накатайте его на скалку. Разверните над противнем.

- Смазав перед выпеканием тесто яйцом, сладкой или подсоленной водой, молоком или жиром, вы добьетесь образования золотистой корочки.
  Во время выпекания теста не хлопайте дверцей духовки, иначе дрожжевое тесто осядет.

- Чтобы тесто не подгорало, при выпечке под формы нужно посыпать немного соли.

- Если выпеченное изделие не вынимается из формы, на несколько минут опустите форму в горячую воду или оберните ее мокрым полотенцем.

- Теплый, воздушный кекс, другую выпечку разрезайте острым горячим ножом — крошек не будет.

- Изделия из теста при выпечке не подгорят, если их сверху накрыть фольгой.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Обычное дрожжевое тесто готовится так: в теплом молоке развести дрожжи, сюда же добавить 2 яйца, 3 ст. л. подсолнечного масла и все как следует перемешать. Эту смесь вылить в миску с мукой, замесить и поставить в теплое место на 2 часа, чтобы подошла. После этого тесто снова вымешать и поставить в теплое место. Подойдет второй раз — и можно печь пирожки или булочки, смазав их сверху желтком яйца.

1 кг муки, 2 стакана молока, 1/3 пачки дрожжей, 2 яйца; 3 ст. л. подсолнечного или топленого масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

ВЫПЕЧКА ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

В теплой воде (1,5 стакана) развести дрожжи и сахар. Всыпать стакан муки и размешать деревянной ложкой так, чтобы не было комков, поставить в теплое место.

Через 25—30 мин. добавить остальную муку, воду, соль, замесить тесто так, чтобы отставало от стенок посуды. На 2,5 — 3,5 часа поставить в теплое место и время от времени опускать.

Готовое тесто разделать на булки, смочить сверху водой и выпекать в печи или в духовке.

2 кг муки, 40 г дрожжей, 4,5—5 стаканов воды, 2 ч. л. соли (без верха), 2 ч. л. сахара.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ПИРОЖКОВ

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока, добавив по 1 ч. л. сахара и муки. Размешать и поставить в теплое место для брожения. После того, как дрожжи подойдут, влить их в миску с мукой вместе со стаканом теплого молока и взбитыми желтками. Хорошо вымесить,

добавить маргарин, щепотку ванилина. Поставить в теплое место, чтобы подошло. После этого можно лепить пирожки с яблоками, вишнями, творогом, изюмом.

0,5 кг муки, 1/2 пачки дрожжей, 4 желтка, 0,5 пачки маргарина.

КУЛИЧ

Замесить тесто (1,5 кг муки, 2 ст. л. свежих дрожжей, 2 стакана теплой воды). Дать ему подняться и развести 4-я стаканами воды. Дать подойти еще раз. Добавить 200—220 г сливочного масла, 6 яиц, толченую корицу, гвоздику, стакан сахарного песка и разминать в течение часа и более. Потом сделать кулич, дать ему постоять. Смазать яйцом, обсыпать рубленым миндалем и сахарным песком (1 ч. л.), украсить изюмом и испечь.

При подготовке кулича следует помнить некоторые тонкости:

— тесто для кулича любит тепло и боится сквозняков;

— духовка должна быть хорошо прогрета;

— форма для выпечки кулича заполняется только наполовину;

— время выпечки зависит от веса: меньше килограмма — испечется за 30 мин., 1 кг — 45 мин., 1,5 кг — час, 2 кг — полтора часа.

Готовность изделия проверяется деревянной лучиной. Если тесто при глубоком прокалывании не липнет, значит кулич испекся.

ЖАРЕНЫЕ ПИРОЖКИ

0,5 л кислого молока или кефира, 2 яйца, 2 ст. л. подсолнечного масла, 0,5 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, соли на кончике ножа и муки столько, сколько возьмет тесто при замешивании. Месить до тех пор, чтобы не липло к рукам. Тесто обвалять в муке и можно формовать пирожки. Жарить их лучше на подсолнечном масле. Тесто может стоять в холодильнике до 3 суток. Для этого надо положить его в полиэтиленовый пакет.

Для начинки используют: пюре картофельное с луком, вареный мясной фарш, рис с луком и яйцами, творог, притушенные яблоки.

БЛИНЧИКИ

Разбить 2—3 яйца, добавить 0,5 л воды, соли, сахара по вкусу, щепотку соды, добавить муку и размешивать до сметанообразного состояния. Разбавить массу остывшим молоком.

ВАРЕНИКИ

Тесто для вареников можно приготовить двух видов — дрожжевое и простое. Для дрожжевого теста необходимо: 0,6 кг муки, 2 яйца, 0,5 стакана воды и столько же кефира, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 2 ч. л. дрожжей; для пресного теста берут: 0,4 кг муки, 0,5 стакана воды, 2 яйца, 0,5 ч. л. соли.

Тесто замешивать средней густоты, раскатать, разрезать на квадраты, предварительно подготовив начинку.

Начинку готовят:

Из творога. В пачку творога добавить яйцо (сырое), сахар, соль по вкусу и хорошо размешать.

Из творога с яблоками. 200 г хорошо отжатого творога, 200 г натертых очищенных яблок смешать. Сахар добавлять непосредственно в каждый вареник.

Из капусты. В тушеную капусту (дать ей остыть) добавить мелко нарезанное крутое яйцо, поджаренный лук, соль, перец.

Из ливера. Тушеные сердце, легкие пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, перец, соль, немного растопленного сливочного масла и хорошо перемешать.

Из фасоли. Замочить фасоль в холодной воде на несколько часов. Потом отварить и пропустить через мясорубку, добавив мелко нарезанный поджаренный лук, соль, перец по вкусу (на 1 стакан фасоли — 3 ст. л. растопленного сала, 2—3 луковицы).

Из картофеля. Отварить картофель, размять толкушкой, добавить поджаренный на сале лук, перец, соль по вкусу.

Из вишен. Можно брать как консервированные, так и свежие вишни. Вынуть косточки и дать стечь сиропу.

Из слив. Вынуть из ягод косточки. Сливы мелко нарезать, сложить в миску, посыпать сахаром и дать постоять 20—25 мин. Отцедить сироп (на 0,5 кг слив 0,3 стакана сахара).

Вареники отварить в подсоленной воде на умеренном огне 6—7 мин., пока всплывут на поверхность. Выбрать шумовкой, обмыть холодной водой. Несладкие вареники полить маслом, сладкие — разложить на тарелках и полить заправкой. Для заправки: в вишневый или сливовый сироп (200 г) положить сахар (400 г) и час кипятить.

Ленивые вареники. В растертый творог добавить яйцо, сахар, муку и хорошо вымесить. Из теста сделать ромбики, которые варить в подсоленной воде.

100 г творога, 10 г сахара, 20 г муки, 5 г масла, 1—2 яйца.

ТЕСТО ДЛЯ ДОМАШНЕЙ ЛАПШИ

В муку (сделать углубление) влить воду, яйцо, положить соль. Замесить крутое тесто и дать выстояться 20—30 мин.

Раскатать тесто на большой круг, дать подсохнуть, свернуть трубкой и тонко нарезать. Просушить.

200 г муки, 1 яйцо, 0,25 стакана воды, соль по вкусу.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Взять три яйца и отделить белки от желтков. Взбить отдельно белки и желтки, добавив по 0,5 стакана сахара. Когда появится пена, слить их вместе, размешать со стаканом муки. На смазанную жиром сковородку насыпать сухари, выложить нарезанные дольками, очищенные яблоки. Залить их приготовленным тестом и печь до готовности.

«ХАЧАПУРИ» — ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ

Из пресного, сдобного или дрожжевого теста раскатывают две больших лепешки, на одну кладется начинка из сыра, другой ее закрывают и защипывают края. Пекут в духовке.

Начинка: 500 г сыра, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного растопленного масла, все тщательно размешать.

Пресное тесто: 0,5 стакана молока, 2 яйца, 0,5 ч. л. соды, погашенной уксусом (1 ст. л.), 2 ст. л. топленого масла, муки, сколько потребуется (яйца с маслом хорошо взбивают, потом добавляют молоко и все остальное).

РОГАЛИКИ

Тесто: 1 пачка творога, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом. Замесить крутое тесто, раскатать круг, разрезать по диагонали на 8 частей. Каждую часть скатывают от широкого края к узкому. Выпекать в духовке на сковороде, смазанной жиром.

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ

Хорошо размять творог и смешать с яичными желтками до состояния пенистой массы. К смеси добавить муку и молотые сухари, соль по вкусу и предварительно взбитые в крутую пену белки. Смочив руки водой, сделать из массы маленькие шарики, обвалять их в молотых сухарях, а затем обжарить в большом количестве растительного масла до образования корочки. Перед подачей на стол пончики посыпать сахарной пудрой.

500 г свежего творога, 3 яйца, 50 г муки, 80 г молотых сухарей, растительное масло для жарения, соль.

ТВОРОЖНАЯ ВАТРУШКА С САХАРОМ

Творог растереть с сахаром, добавить соль, манную крупу, ванилин, изюм, молоко. Формочки смазать маслом и посыпать сухарями. Выложить в них творожное тесто. На середину положить распаренный чернослив или мелко нарезанные яблоки, посыпать сахаром и выпекать. Подавать со сметаной.

100 г творога, 1,5 ч. л. сахара, 1 ч. л. молока, 2 ч. л. сметаны, 1 ч. л. изюма, ванилин, соль по вкусу.

КЕКС «СНЕЖИНКА»

Яйцо растереть, добавляя постепенно молоко, затем натертую на терке цедру и сок половины лимона. Картофельную муку смешать с содой и соединить с приготовленной массой. Форму смазать маслом и посыпать мукой. Вылить в форму приготовленное тесто и выпекать в духовом шкафу на слабом огне. Готовность определить спичкой, воткнув в кекс. Она должна остаться сухой.

1 яйцо, 6 ст. л. картофельной муки, 0,5 ч. л. соды, 1 лимон.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Дрожжевое тесто раскатать в ровный пласт толщиной 0,5 см, положить на противень и посыпать равномерно крахмалом (1 ст. л.). Затем выложить натертые на крупной терке яблоки (без кожицы), слегка отжав сок и посыпав сахаром. На поверхность пирога можно наложить полоски дрожжевого теста и весь верх смазать взбитым яйцом.

РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

Яблоки очистить, убрать сердцевину, разрезать на 8 частей, потом поперек нарезать пластинками. Масло растереть с творогом в однородную массу, посолить, соединить с мукой. Тесто разрезать пополам и положить в холодильник на 3 часа. Потом раскатать его на 2 коржа, каждый покрыть нарезанными яблоками, сверху посыпать сахаром, свернуть рулетом, смазать яйцом и поставить в духовку со средним жаром. Когда рулет хорошо зарумянится, вынуть из духовки.

600 г яблок, 1 стакан сахара, 100 г творога, 100 г масла и стакан муки.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Испечь корж. Для него берут 200 г масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 6 желтков, муки столько, чтобы тесто было не очень густым. Противень смазать маслом и посыпать сухарями. Белки взбить с 1 стаканом сахара, добавить ванилин.

На испеченный корж положить очищенные, мелко нарезанные яблоки, полить взбитыми белками и допечь в духовке до светло-коричневого цвета.

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

Нарезать 10 тонких ломтиков черствого белого хлеба или батона. Обмакнуть каждый в растопленном сливочном масле. Отдельно очистить и нарезать ломтиками яблоки. В форму для выпечки уложить слоями хлеб и яблоки, посыпая толченой корицей. Верх закончить хлебом. Залить все это смесью из яиц, молока, сахара. Выпекать в духовке.

На 10 ломтиков хлеба 4—5 ст. л. сливочного масла, 8—10 яблок, 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 л молока.

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

В кастрюлю влить воду, положить сливочное масло или маргарин, соль и поставить на огонь. Как только вода закипит, всыпать пшеничную муку и держать на огне помешивая, вбить 4—5 яиц. Сделать шарики и положить на противень на расстоянии 4—5 см. Поставить на 12—15 мин. в горячую духовку. Когда зарумянятся, огонь уменьшить и печь до готовности.

Готовую булочку надрезать и наполнить кремом. Посыпать сверху сахарной пудрой.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 4—5 яиц, 1 стакан воды, соль на кончике ножа.

Для крема: 1 стакан сливок, 1/4 стакана сахарной пудры, 1 ст. л. какао, 10 г желатина, ваниль — все смешать, довести до кипения, остудить, добавив 150 г масла. Или: 5 желтков растереть с 1 стаканом сахара, добавить 2 ст. л. муки, перемешать. Залить массу молоком (0,5 л) и, помешивая, доводить до кипения. Остудить, добавив 150 г масла.

ПИРОЖНОЕ «ГРИБЫ»

2 стакана сахара растереть с яйцом, добавить 200 г маргарина, 200 г сметаны, соль, соду, муку столько, чтобы тесто не было крутым. Сделать из него колбаску и нарезать как на пельмени. Скатать шарики и, приплюснув с одной стороны, положить на противень, смазанный подсолнечным маслом. Это будут шляпки грибов. Для ножек сделать тонкую колбаску, нарезать по 3—5 см и тоже выпекать. Шляпки и ножки желательно делать разных размеров.

Чтобы склеить шляпки и ножки, нужно полстакана сахара закипятить с 3 ст. л. воды до получения густого сиропа. В готовой шляпке сделать небольшую ямку, капнуть сиропом и вклеить ножку, положить шляпкой вниз для выпекания. Низ ножки тоже макнуть в сироп и посыпать маком или толчеными орехами. В оставшийся сироп положить какао. Макать шляпками в сироп и сушить.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

Сахар смешать с какао-порошком, влить молоко и проварить до растворения сахара. В содержимое добавить пропущенные через мясорубку сухари и сливочное масло. Из приготовленной массы сформовать шарики, обваляв в смеси измельченных орехов, сахарной пудры и какао.

Стакан сахара, стакан молока, 3 ч. л. порошка-какао (1 ч. л. для обвалки), 200 г сливочного масла, 300 г ванильных сухарей, 200 г орехов, 0,5 стакана сахарной пудры.

ДОМАШНИЙ ТОРТ

3 желтка перетереть с неполным стаканом сахара. Взбить 3 белка и смешать с желтками, добавить стакан сметаны, 0,5 банки сгущенного молока, неполную чайную ложку соды, погашенной уксусом. Добавить полтора стакана муки и приготовить тесто. Испечь два коржа.

Крем: 200 г сливочного масла размягчить и медленно добавлять остальные 0,5 банки сгущенного молока. Коржи смазать кремом.

ТОРТ «МИШКА»

Стакан измельченных орехов, 0,75 стакана сахара, яйцо, 100 г меда, 2 ст. л. сметаны, 0,5 ч. л. соды, погашенной уксусом, 2 стакана муки — все перемешать и испечь 3 коржа.

Крем: стакан измельченных орехов, стакан сметаны, неполный стакан сахара. Все перемешать и смазать 2 коржа. На третий подготовить глазурь: 0,7 стакана сахара, 0,5 стакана молока, 1 ст. л. какао, 50 г сливочного масла. Сварить до вязкости и смазать третий корж. Поставить торт в холодильник.

ТОРТ «НЕЖНОСТЬ»

Яйца взбить с сахаром, добавить подогретый мед, сметану, соду, муку. Тесто разделить на 3 части и сделать коржи. Выпекать в духовке при 200°. Когда коржи остынут, разрезать поперек.

1 ст. л. меда, 200 г сметаны, 0,5 ч. л. пищевой соды (погасить уксусом), 2 яйца, 1 стакан сахара, муки — столько, чтобы получилась на вид творожная масса.

Приготовить 2 крема:

Сметанный. В охлажденную сметану (1 стакан) всыпать стакан сахара, потереть цедру 1 лимона. Хорошо взбить.

Яблочный. Очистить 5 яблок средней величины, порезать пополам, вынуть середину, проварить, протереть через сито, добавить сахар (1 стакан) и сливочное масло (1 ст. л.)

Коржи смазывать поочередно. Хранить в холодильнике не более 12 часов.

ТОРТ С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ

Взять для теста 150 г муки, 50 г сливочного масла, 3 яичных желтка, щепотку соли, 2—3 ст. л. кислого молока (со слитой сывороткой) или сметаны. Замесить, раскатать и выстелить коржом форму для торта, предварительно смазав ее маслом и посыпав сухарями. Из теста сделать бортики и слегка запечь. На запеченное тесто уложить разделенные пополам абрикосы и снова поставить выпекать под верх духовки на 20 мин. После этого вынуть, покрыть абрикосы остывшим кремом и снова запекать до образования румяной корочки.

Для приготовления крема взять 1 стакан молока, 4 ст. л. сахара, 1 яичный желток, 1 ст. л. крахмала, щепотку ванилина. Варить на медленном огне.

ТОРТ «КИЕВСКИЙ»

5 белков взбить со стаканом сахара и стаканом сахарной пудры. Холодный противень смазать маслом и чайной ложкой положить порциями белки. Выпекать на медленном огне.

5 желтков растереть с 0,7 стакана сахара и 300 г сливочного масла. Это один крем. Другой: яйцо растереть с 0,5 стакана сахара, добавить 1 ч. л. крахмала или муки. Эту смесь влить в кипящее молоко (0,5 стакана). После охлаждения оба крема смешать.

На большую тарелку выложить слой испеченных белков, смазать их кремом и посыпать орехами. Снова положить слой белков и залить кремом, посыпать орехами и так три слоя. Сверху украсить ягодами, фруктами из варенья.

КРЕМ ДЛЯ ГОТОВЫХ ВАФЕЛЬНЫХ ЛИСТОВ

Взбить яйцо, добавить стакан сахара, растереть, залить 0,5 стакана холодного молока, размешать и поставить на медленный огонь, довести до кипения, помешивая. Охладить, добавить 300 г мягкого масла или маргарина, снова взбить. Всыпать 2 ст. л. какао, ваниль, взбить и поставить в холодильник на 20—30 минут. Крем для 6—7 вафель.

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Для коржей взять 0,5 стакана любого жира, столько же кефира, сметаны и сахарного песка, 2 яйца, соль, соду на кончике ножа. Все хорошо растереть, добавить муку. Вымешанное тесто не должно приставать к рукам. Поставить в холод. Остывшее тесто разделить на 16 равных частей, каждую раскатать, накрыв десертной тарелкой, вырезать кружки. Коржи выпекать в духовке до золотистого цвета. Обрезки запечь до коричневого цвета для измельчения и обсыпания торта.

Для крема нужно растереть яйцо, стакан сахара, 2 ст. л. муки, разбавить 0,5 стакана молока. Полученную массу медленно вливать в кипящее молоко (2 стакана). Довести до кипения. Добавить взбитое сливочное масло — 200—250 г. Смазать кремом коржи, положив один на другой. В крем можно добавить орехи.

ТОРТ С ЯГОДАМИ

Желтки растереть с половиной нормы сахара, добавить майонез, сметану, соду. Все размешать и соединить с мукой. Тесто хорошо вымесить. Глубокую сковороду посыпать сухарями и выложить в нее тесто. Запечь в духовке до золотистого цвета.

На выпеченное тесто выложить ягоды, залить сверху взбитыми с оставшимся сахаром белками, и снова поставить в духовку.

Когда белки зарумянятся, торт вынуть и на сковороде нарезать порциями.

Банка майонеза, 2 стакана сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, 1,5 стакана муки, 0,5 ч. л. сливочного масла, 0,5 ч. л. питьевой соды.

ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ

Из муки, меда, яиц, добавляя корицу, гвоздику и ванилин, замесить тесто, раскатать и формой вырезать коржики, смазать желтком, посыпать орехами. Выпекать на умеренном огне.

450 г муки, 6 ст. л. меда, 4 яйца, 5 г измельченной корицы, 2—3 шт. растертой в порошок гвоздики, ванилин на кончике ножа, 6 штук орехов.

РАССЫПЧАТОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Банка майонеза, пачка маргарина, 0,5 стакана сахара, три яйца, 0,5 ч. л. соды, погашенной уксусом, 3 стакана муки. Замесить некрутое тесто.

Разделать формочками и выпечь в духовке.

Из трех стаканов муки, пачки сливочного маргарина, 2-х яиц, 4 ст. л. молока, стакана сахара, цедры лимона (натереть), 1 ч. л. соды, погашенной уксусом, замесить некрутое тесто. Формочками разделать и выпекать в духовке.

ПЕЧЕНЬЕ НА КЕФИРЕ

Кефир взбить с растительным маслом и сахаром до консистенции крема. Добавив соду, погашенную уксусом, всыпать муку, замесить тесто. Раскатать пласт толщиной 0,5 см, выложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в хорошо нагретой духовке. Резать в горячем виде.

500 г муки, 0,5 стакана сахара, 2 стакана кефира, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соды, погашенной 4 ст. л. уксуса.

«КАШТАНЫ»

5 отварных желтков, 2 ст. л. сметаны, 2,5 стакана муки, 1 пачку сливочного маргарина размешать, раскатать колбаской и порезать на мелкие кусочки, вложить зерна ореха. Скатать шарики и выпечь в духовке, окунуть в глазурь.

Глазурь: 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 ст. л. какао, 2 ст. л. молока растворить на огне.

3 пачки вафель потереть на терке и в полученной массе обкатать шарики с глазурью. Готовые «каштаны» поставить на несколько часов в холодильник.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ НА СМЕТАНЕ

Сахарный песок растереть со сливочным маслом и сметаной до получения однородной массы. Постепенно помешивая, всыпать муку. Когда тесто загустеет, выложить на доску и хорошо вымесить, добавляя еще муку. Раскатать тесто в пласт до 1 см, сделать выемками печенье и испечь в духовке.

0,5 стакана сахарного песка, 125 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 стакана пшеничной муки.

ХВОРОСТ

Замесить крутое тесто из муки, желтков, молока, водки, сметаны, соли и сахара. Раскатать тонким пластом, нарезать на полоски и переплести. Жарить в кипящем жире (сало, с топленым маслом, подсолнечное масло). Вынутый хворост посыпать сахарной пудрой.

500 г муки, 3 желтка, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сахара, 0,5 стакана молока, 2 ст. л. водки, соль по вкусу.

ПЫШКИ

В кислое молоко или кефир влить растопленный сливочный маргарин, добавить сахар, соль по вкусу, соду и круто замесить. Раскатать в 1—1,5 см, вырезать стаканом кружки и печь их в духовом шкафу. Готовые пышки смазать сливочным маслом.

0,5 л кислого молока или кефира, 200—300 г сливочного маргарина, стакан сахара, 1 ч. л. соды, соль по вкусу.



ДЕСЕРТ

НАПИТКИ, МОРОЖЕНОЕ, КОКТЕЙЛИ, КВАСЫ, КИСЕЛИ

● Водопроводная вода годится для заваривания чая только после отстаивания.

● Вода для заваривания чая на должна перекипать.

● Чтобы смягчить воду, в которой заваривается чай, можно положить в нее по щепотке сахара, соли и питьевой соды.

● Повторно закипевшая или подогретая вода для заваривания чая не годится, как не годится и повторное использование заварки — утрачивается полезное воздействие чая на организм.

● Если зерна кофе, которые долго лежали в закрытой посуде, потеряли аромат, положите их на 10 минут в холодную воду и сразу высушите в духовке.

● Аромат кофе улучшится и усилится, если перед приготовлением молотый кофе согреть и добавить к нему несколько кристалликов соли.

● Чересчур мелко размолотый кофе проходит через фильтр кофеварки, напиток становится мутным.

● Крупно размолотый кофе медленно настаивается и теряет аромат.

● Не подогревайте остывший кофе. Вторично из него нельзя получить хороший напиток.

● Не стоит кофе разливать заранее. Настаивание придает горечь напитку.

● Сваренный компот нужно вылить в фарфоровую или стеклянную посуду. Хорошо бы положить нарезанный кусочками лимон.

● Для сохранения вкуса и аромата свежих ягод при варке киселя отжатый из ягод сок не кипятите. Кипятите только отжатые фрукты с водой. Сок влить в готовый кисель, снятый с огня.

● Чтобы на киселе не образовывалась пенка, сразу после варки посыпьте его сахарным песком.

● Не вливайте крахмал в бурно кипящий раствор. Могут быть комки.

● Разведенный крахмал лучше лить не в средину, а скраю кастрюли — так обеспечивается однородность кипения.

Готовый кисель не следует долго кипятить.

Кисель станет прозрачнее и вкуснее, если добавить в него немного лимонной кислоты.

● Очищенные яблоки для компота и варенья не потемнеют, если опустить их или в подсоленную или в подкисленную уксусом воду.

● Ягоды земляники для сохранения вкусовых качеств следует мыть с плодоножкой.

ЧАЙ

Чтобы заварить чай, следует обдать кипятком чайник для заварки, всыпать 1—2 ч. л. сухого чая и закрыть крышкой, чтобы он напарился. Затем залить чай крутым кипятком на треть чайника и накрыть его полотенцем или салфеткой. Через 5—7 мин. добавить еще кипятка.

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ

Молотый кофе заливают кипятком и кипятят 1—2 мин. (на 1 ч. л. кофе добавляют 1 стакан кипятка). Добавлять по вкусу сливки, сахар.

ЯБЛОЧНЫЙ КВАС

1 кг яблок помыть, мелко нарезать, выбросить семенники, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить изюм (100 г), сахар (700—800 г) и залить теплой кипяченой водой (10 л). Когда остынет, добавить дрожжи (20—30 г) и поставить в теплое место на 12 часов. Процедить, разлить по бутылкам и поставить в холодное место.

Фруктовые напитки готовят из кипяченой воды, сахара и отжатого сока ягод и фруктов. Сок желательно наливать в охлажденный сироп — так сохраняются витамины.

0,5 кг сока ягод, фруктов, 200—250 г сахара, 2 стакана воды.

НАПИТОК «СТАРОРУССКИЙ»

Вскипятить воду с медом, ванилью, корицей, цедрой лимона, снять с огня, добавить водки, размешать. Подавать горячим.

300 г кипятка, 150 г меда, щепотка ванилина, щепотка корицы, цедра одного лимона, пол-литра водки.

СБИТЕНЬ

Старинный русский напиток пьют обычно зимой и горячим.

Мед развести в стакане воды, вскипятить и снять пену. Отдельно прокипятить сахар в стакане воды. Затем соединить сиропы и проварить на слабом огне, не допуская заметного кипения, так, чтобы часть воды

выпарилась. В оставшейся воде (1 л) проварить пряности и травы в течение 10 мин. и соединить с сиропом. Дать настояться.

100 г сахара, 150 г меда, 1,5 л воды, 3—4 гвоздики, корицы — на кончике ножа, лавровый лист, 2 ч. л. сушеной мяты.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ФРУКТОВОГО СОКА

Полстакана сока (абрикосового, яблочного, вишневого, виноградного) как следует смешать в миксере с 50—100 г сливочного мороженого и вылить в стакан. Выжать несколько капель лимонной цедры.

ВИШНЕВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Четверть стакана вишневого сиропа, полстакана молока и желток одного яйца как следует взбить.

КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

0,5 стакана холодного кофе, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. рома, полстакана мороженого и 2 ч. л. лимонного или яблочного сока как следует смешать в миксере.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

120 г молока, 30 г любого сиропа взбивать миксером полторы минуты.

КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ

100 г молока, 25 г мороженого, 25 г сиропа взбивать в миксере полторы минуты.

МОРОЖЕНОЕ

Два яйца растереть со стаканом сахара и, помешивая, влить стакан горячего молока. В смесь вылить еще один стакан горячего молока и довести до кипения на малом огне. Остудить, поставить в холодильник.

«ШАМПАНСКОЕ» В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

В бутылку (0,5) положить кусочек (с орех) дрожжей, всыпать 3 ч. л. сахара, положить несколько изюминок и влить переваренную теплую воду. Бутылку закупорить и поставить в теплое место на 1—2 дня. Перед подачей на стол остудить в холодильнике.

РЯБИНОВЫЙ ЧАЙ

Сушеные цветы и плоды рябины залить крутым кипятком, дать настояться 2—3 мин. и добавить сахар. Соотношение цветов и плодов произвольное.

1—2 ст. л. сушеных плодов и цветов рябины, 1 стакан кипятка, сахар по вкусу.

КАЛИНОВЫЙ СОК

Спелые ягоды калины отделить от веток, перебрать, хорошо промыть. Положить их в кастрюлю, залить водой из расчета 0,5 л на 2 кг ягод, поставить на огонь и довести почти до кипения, но не кипятить. Снять кастрюлю с огня. Ягоды размять. Полученный сок процедить.

КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

Ягоды (клюкву, смородину, землянику, клубнику и др.) перебрать, промыть и хорошо размять пестиком или ложкой, добавить 0,5 стакана кипяченой воды и отжать сок. Выжимки залить 2-мя стаканами воды и прокипятить 5 мин. Процедить. В процеженный отвар положить сахар, вскипятить, влить растворенный в небольшом количестве воды крахмал и довести до кипения. В готовый кисель влить отжатый ранее сок и хорошо перемешать.

1 стакан ягод, 3/4 стакана сахара, 2 ст. л. крахмала.

КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК

Перебранные и промытые сухофрукты залить 3—3,5 стакана горячей воды и в таком виде оставить на 2—3 часа. Затем поставить на огонь и варить до 30 мин. Отвар процедить, яблоки размять через сито. Положить сахар, влить крахмал.

100 г сушеных яблок, 0,5 стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СО СЛИВКАМИ

Яблоки очистить от кожицы и удалить сердцевину. Нарезать кусочками, залить горячей водой и прокипятить 15—20 мин. Затем яблоки отцедить и размять. Отцеженный отвар влить в пюре, добавить сахар и нагреть до кипения. Добавить раствор картофельного крахмала и, помешивая, варить 2—3 мин. Кисель вылить в вазочку, охладить, подать на стол со сливками.

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

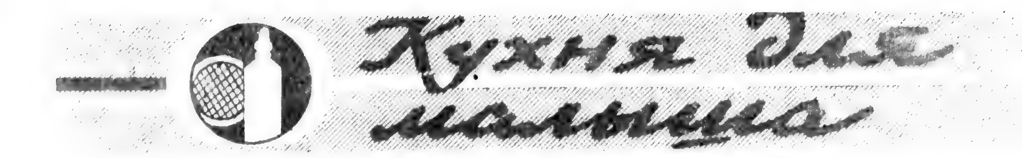
Шиповник вымыть в теплой воде, раздробить, залить горячей водой, закрыть крышкой и варить 10 мин. Снять с огня и настоять 4-6 часов. Процедить и добавить сахар.

Для аромата можно добавить немного лимонной цедры.

2 ст. л. сухих плодов шиповника, 0,5 ст. л. сахара, стакан горячей воды.

Таблица перевода в граммы объемных мер некоторых продуктов

Наименование продукта	меры			
	стакан		Столовая ложка	Чайная ложка
	250 г (тонкостен.)	200 г (граненый)		
	вес продуктов в граммах			
Мука пшеничная	150	110	20	8
Мука картофельная	200	160	22	9
Рис	220	170	25	10
Крупа гречневая	210	160	22	9
Крупа перловая	230	170	30	12
Крупа ячневая	190	150	20	8
Крупа манная	200	150	20	8
Крупа «Геркулес»	90	75	10	—
Крупа пшенная	220	170	25	8
Саго	180	150	20	8
Фасоль	220	170	25	—
Горох лущеный	230	170	25	—
Горох нелущеный	200	150	20	—
Чечевица	210	160	22	—
Сухари молотые	125	100	15	5
Сахарный песок	210	160	22	9
Вода	250	200	15	5
Молоко цельное	250	200	15	5



Рецепты, примерные меню, поданные в этом разделе, позволяют сделать рациональным питание ребенка, уберечь его от многих желудочных болезней. Кроме того, зная меню на несколько дней вперед, можно загодя заготовить продукты, не ломая каждый день голову над тем, чем же накормить ребенка

● Во время еды ребенок не должен развлекаться, иначе пища в желудке усваивается дольше.

● Плохой аппетит может быть не только по причине болезни, но и от однообразия питания, нарушения режима.

● В промежутках между кормлениями не рекомендуется давать сладости, печенье, молоко вместо воды.

● Не следует поспешно кормить ребенка, набивать ему рот, сердиться на него — это вызывает отрицательное отношение малыша к еде.

● Яркая, красивая посуда — важный элемент кормления, не пренебрегайте им.

● С полутора лет приучайте детей есть самостоятельно, докармливая при этом другой ложкой.

● Всю порцию на тарелку кладите сразу — ребенок приучается съедать пищу без остатка.

● При варке овощей используйте небольшое количество воды и тушите под крышкой, а еще лучше — готовьте их на пару.

● В крупу или овощи добавляйте горячее, но не закипевшее молоко, пусть оно вскипит один раз с добавками.

● Масло следует класть в пищу после снятия ее с огня.

● Детям грудного возраста желательно давать печенье домашнего изготовления.

● Перед отжиманием сока ягоды, овощи, марлю для отжимания обдать кипятком.

● Приготовленный сок из свежих ягод или овощей хранить закрытым в холоде не более 4-х часов.

● Соки дают за час до еды от 1 до 10 ч. л. в день в зависимости от возраста.

- Кисели необходимо варить в эмалированной посуде и только на один раз.

- Супы с непротертыми овощами рекомендуется давать с полутора лет.

- Горячие отварные овощи протираются через сито легче, чем остывшие.

- Паровая варка рекомендуется для детей раннего возраста.

- Половина сырого желтка, растертого с 5—6 г сливочного масла, повышают питательность и улучшают вкус готовых молочных и протертых супов.

- При приготовлении мясного фарша не добавляйте яиц, вымешайте его с небольшим количеством очень холодной воды и масла — котлета будет нежной и сочной.

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 1 ГОДА

Манная каша на молоке

- В 0,5 стакана кипящей подсоленной воды засыпать 2 ч. л. манной крупы (перед готовкой крупу просеять). Помешивая, варить 15—20 мин. Добавить 0,5 стакана горячего (некипяченого) молока, 0,5 ч. л. сахара и дать вскипеть еще раз. (5—6 мес.)

- 0,5 стакана молока, 0,25 стакана подсоленной воды нагреть до кипения, всыпать 1 ст. л. манной крупы, варить 15—20 мин. Добавить 0,5 стакана горячего молока, довести до кипения, всыпать 1 ч. л. (без верха) сахара. В снятую с огня кашу добавить 0,5 ч. л. сливочного масла. (6—10 мес., 150—200 г на один раз).

Манная каша на овощном бульоне

Небольшую морковь (50 г), картофелину (50 г), кусочек капусты (20 г) порезать, залить водой, варить под крышкой и дать укипеть до 300 г. Овощи процедить. В оставшейся жидкости заварить 1 ст. л. манной крупы. Варить 20 мин. Посолить. В готовую кашу добавить 0,5 ч. л. сливочного масла. (5—6 мес.).

Манная каша с фруктовым пюре

Сварить жидкую манную кашу. Стушить 1 яблоко (50 г свежих ягод) в небольшом количестве воды, протереть через сито. Чуть остывшее пюре смешать с готовой манной кашей. (5—6 мес.)

Розовая манная каша

В готовую чуть остывшую манную кашу добавить сок протертой свежей моркови (50 г с красной сердцевиной) или сок свежего помидора, выжатых через марлю, ошпаренную кипятком. (5—6 мес.)

Протертая рисовая каша

1,5 ст. л. промытого риса залить 1 стаканом кипятка (200 г) и варить до готовности, постепенно добавляя воду, но так, чтобы жидкости осталась половина. Разваренный рис протереть через сито 2 раза. Добавить 0,5 стакана горячего молока, 1 ч. л. сахара (без верха), щепотку соли, поставить на плиту и дать каше еще немного покипеть до загустения. Положить 0,5 ч. л. сливочного масла. (С 6 мес.).

Рисовая каша с яблоками

2 ст. л. промытого риса варить в кипятке с очищенным и разрезанным на 4 части яблоком (100 г). Когда рис разварится (45—60 мин.), прибавить сахар (1 ч. л. без верха), щепотку соли, дать вскипеть еще раз. (С 6 мес.).

Овсяная каша

2 ст. ложки овсяных хлопьев промыть в холодной воде, залить 1 стаканом кипятка, варить 20—25 мин. до размягчения хлопьев. Через сито массу протереть (лучше дважды), развести горячим молоком (100 г), добавить 1 ч. л. (без верха) сахара, щепотку соли, снова довести до кипения и до загустения. Добавить 0,5 ч. л. масла. (Овсяная крупа в той же пропорции варится 40—45 мин.). (С 6 мес.)

Пшенная каша

1,5 ст. л. чистого перемытого пшена обдать кипятком и слить воду. Снова залить кипятком (1 стакан) и варить 40 мин. до мягкости. Крупу горячей протереть через сито, развести горячим молоком (100 г), добавить 1 ч. л. (без верха) сахара, щепотку соли и снова проварить до загустения. В готовую кашу добавить масло. (9—10 мес.). Для старших детей кашу не протирают.

Аналогично готовится каша из гречневой крупы.

Котлеты из крупы

Сварить 2 ст. ложки крупы (рис, пшено, пшеничная крупа, гречка), протереть горячей через сито. Прибавить 0,5 желтка, соли, 1 ч. л. муки. Все хорошо размешать, придать форму котлет, обвалять в сухарях. Жарить в масле. (10—11 мес. при наличии зубов).

Молочная лапша

Приготовить тесто для лапши: 100 г муки, 1 яйцо, кусочек масла, щепотка соли — все вымесить, тонко раскатать и порезать как можно тоньше и мельче. Дать лапше просохнут. (Можно готовить лапшу на несколько порций). В кипящее молоко (1 стакан) засыпать 40—50 г лапши и варить 5 мин. (С 10 мес.).

ОВОЩНЫЕ ПЮРЕ

Картофельное пюре

Сварить на пару или испечь в духовке 200—250 г картофеля, протереть горячим через сито, добавить 100 г (0,5 стакана) горячего молока, немного соли, взбить вилкой. В готовое пюре добавить масло. (С 6 мес.).

Если пюре дается вместо каши, его следует развести большим количеством молока.

Если пюре нельзя давать сразу, его заливают горячим молоком, не размешивая, и оставляют на пару. Размешивают и добавляют масло перед подачей.

С 10 мес. картофель можно варить на костном бульоне.

Морковное пюре

Нашинковать 2 чистые морковки средних размеров (200 г), залить небольшим количеством кипятка, добавить 1 ч. л. сахара (без верха) и тушить под крышкой 30—40 мин. до мягкости, проследив, чтобы не пригорела. Горячей протереть сквозь сито, заправить 2 ст. л. манной каши или сливками (можно молоком — 50 г), прибавить соль, снова поставить на плиту, довести «до пара» и снять с огня. Добавить сливочное масло. (С 6—7 мес.).

Пюре из разных овощей

200 г овощей (морковь, капуста) мелко нашинковать, залить небольшим количеством горячей воды и тушить под крышкой 15—20 мин. После добавить в овощи мелко нарезанный картофель. Когда все станет мягким, протереть через сито, добавить 0,5 стакана горячего молока и снова поставить на плиту. Довести «до пара», добавить масло.

Для ускорения варки можно добавить 1 ч. л. (без верха) сахара. (С 6—7 мес.).

Овощное пюре с печенкой

Свежую печенку (50 г) промыть в проточной воде, снять пленку, нарезать поперек волокон, попутно удаляя канальцы. Быстро обжарить в раскаленном масле в кастрюльке под крышкой. Как только печенка обжарится, добавить немного воды или нежирного бульона, закрыть крышкой и протушить (лучше в духовке) 5—10 мин. Предварительно при жарке можно добавить немного лука (5 г).

Овощи (картофель 150 г, морковь 100 г) протушить до мягкости и протереть через сито. Печень пропустить через мясорубку. Овощи и печень смешать, разведя горячим бульоном. Посолить. Снова довести «до пара» и добавить сливочное масло. (Старше 10 мес.).

Картофельное пюре с курицей

Бульоном из курицы залить 200 г нарезанного кубиками картофеля и варить под крышкой 25—30 мин. Мясо отварной курицы (100 г) пропустить через мясорубку. Еще раз вместе с картофелем протереть через сито. Добавить 1/4 стакана кипящего молока. Прогреть «до пара», взбивая вилкой. Добавить 0,5 ч. л. сливочного масла. (Старше 10 мес.).

СУПЫ

Бульон

80—100 г мяса (можно с косточкой) нарезать кусочками, залить двумя стаканами холодной воды и варить на среднем огне. Снять пену ложкой и в бульон опустить коренья (лук 5 г, морковь 10 г), варить на медленном огне до готовности (мясо отстает от кости). Добавить зелень петрушки, лука-порея (5—10 г). Бульон процедить, добавить в него 1—1,5 ч. л. манной крупы или пюре овощей или протертое мясо (1 ст. л.) и еще проварить. (Старше 10 мес.).

Овощной отвар

Нарезанную кубиками морковь (70 г), картофель (50 г), горох и фасоль (по 10—12 г) залить 1 л холодной воды и варить под крышкой до разваривания гороха и фасоли. Отвар процедить; в него можно добавить крупу, домашнюю лапшу и варить до готовности, добавив перед подачей сливочное масло и щепотку соли. Отварные овощи не используются. (С 10—11 мес.).

Суп-пюре овощной

Картофель (40 г), морковь (15 г) сварить на пару и протереть через сито в горячем виде. Влить отвар из овощей, 1/4 стакана горячего молока, размешать, посолить. 1/5 часть сваренного желтка растереть с 0,5 ч. л. сливочного масла и добавить в суп. (С 10 мес.).

Суп из печенки

100 г сырой печенки пропустить через мясорубку, размешать со 100 г булки, размоченной в 0,5 стакана молока, вмешать 1 сырой желток, 2 ч. л. сливочного масла. Массу протереть через сито и всыпать в кипящий бульон. Варить 5—6 мин.

Расчет на две порции. Суп полезен при малокровии. (С 10 мес.).

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Мясо молотое

50 г вареного мяса без жира, пленок пропустить через мясорубку. Отдельно растопить масло, чуть поджарив в нем кусочек лука. Потом положить измельченное мясо, посыпать мукой (0,5 ч. л.), перемешать, добавив немного бульона, посолить. Потушив немного, протереть через сито, добавить масло. Давать с кашей, пюре. (С 11 мес.).

Тертая печенка

200 г печенки промыть в проточной воде, снять пленку, удалить канальцы, нарезать кубиками, зарумянить в масле, в котором предварительно поджарить 10—15 г лука. После переворачивания кусочков (печенку нельзя

жарить долго!) закрыть крышкой и протушить 5 мин. Пропустить печенку через мясорубку и протереть через сито. Добавлять в супы, пюре. (С 10—11 мес.).

Пюре из печенки

Промытую, порезанную кусочками печенку положить в кастрюльку, на дно которой налить немного холодной воды. Кастрюльку опустить в другую кастрюлю с кипящей водой. Протушенную до мягкости печень пропустить через мясорубку, протереть через сито. Остатки жидкости процедить и добавить в печенку вместе с маслом и щепоткой соли. (С 10 мес.).

Котлеты из курицы или телятины

100 г мякоти пропустить через мясорубку дважды, второй раз с кусочком черствой булки, размоченной в молоке. Прибавить щепотку соли, 2 ст. л. холодного молока, 1 ч. л. масла. Все хорошо вымешать, сформовать котлетки, запанировать в сухарях и жарить в раскаленном масле. После жарки на 5—10 мин. поставить в духовку. (С 10—11 мес.).

ВИТАМИННЫЕ СОКИ

● **Из клубники, малины.** 100 г ягод размять и отжать сок через марлю. Сок добавить в сироп. Для сиропа: 1 ст. л. сахара сварить с 1 ст. л. воды, процедить через марлю. Ягодного сока берут столько же, сколько сиропа. Для получения 50 г сока требуется 100 г ягод.

● **Из яблок.** Яблоко (80 г) обдать кипятком и потереть на терке. Пюре сложить в двойную марлю, отжать ложкой или пестиком, слить в стеклянную посуду. Смешать с сиропом (см. выше).

● **Из помидор.** Средний помидор разрезать на 4 части и через марлю вперекрутку выжать сок.

● **Из молодой моркови.** 200 г молодой моркови натереть на мелкой терке. Выжать через марлю вперекрутку. Можно сок давать и с сиропом, и без сиропа (см. выше), можно добавлять и в другие соки. Из 200 г моркови получается 100 г сока.

● **Из винограда.** Промытый кипятком виноград размять ложкой и выжать через марлю. Из 100 г винограда выходит 50 г сока.

● **Из мандаринов и апельсинов.** Плоды очистить, вынуть зерна, разделить на дольки. Выжать через марлю, надавливая ложкой или толкушкой. Из 1 мандарина средней величины выходит 25—30 г сока. Из 1 апельсина средней величины выходит 40—50 г сока. К апельсиновому соку добавляют сироп (см. выше). Так же готовится лимонный сок.

● **Из черной смородины.** Промытую кипятком смородину (50 г) сложить в двойную марлю и отжать ложкой. Добавить сироп. (1/3 сахарного сиропа и 2/3 сока).

● **Смешанный сок.** Морковный и виноградный сок соединяют с половинным количеством лимонного или помидорного сока. Сироп добавляют из расчета 1/3 на 1/2 сока. Клубничный сок можно смешивать с морковным. Отвар шиповника смешивают с морковным и клюквенным соком.

● **Отвар из шиповника.** 1 ч. л. сухих кожурок шиповника (без зерен) заварить кипятком (1 стакан) и кипятить 10 мин. Отстоять 3 часа, процедить через двойную марлю. Добавить сахар, несколько капель лимона.

● **Яблоко тертое сырое.** Спелое яблоко очистить от кожуры, натереть на терке, посыпать 1 ч. л. сахарного песка или добавить 1 ч. л. сахарного сиропа. Зимой в тертое яблоко добавлять несколько капель лимона.

КИСЕЛИ

● **Из клюквы.** 30—40 г (2 ст. л.) клюквы размять и выжать через марлю сок. Закрыть его крышкой. Выжимки залить 1 стаканом горячей воды и довести до кипения. Процедить, остудить. Немного отвара отлить и развести 1 ч. л. крахмала (картофельного). Остальной отвар снова закипятить, добавив 3 ч. л. сахара и разведенный крахмал. Как только масса загустеет, снять с огня. В остывший кисель добавить отжатый сырой сок.

Так же варятся кисели из других ягод.

● **Из сухой черники.** 1 ст. л. сухой черники перебрать, промыть холодной водой, залить кипятком (1,5 стакана) и варить, пока ягоды не станут мягкими (примерно 20 мин.). Отвар процедить, остудить.

Часть жидкости оставить для разведения крахмала, остальную вскипятить с сахаром. В горячий отвар постепенно влить крахмал, помешивая, довести до загустения.

ПЕЧЕНОЕ ЯБЛОКО

У спелого яблока выбрать сердцевину, положить на сковороду, дно которой покрыто водой. В середину яблока всыпать сахар и запекать в духовке 0,5 часа.

Для самых маленьких яблоко протирают через сито.

КОМПОТЫ И ПЮРЕ

Сухие перемытые фрукты залить накануне холодной водой и на следующий день варить в той же воде 0,5 часа. На 1 порцию (200 г) берут 40 г сухих фруктов.

Абрикосовое пюре. 50 г свежих, 25 г сухих абрикосов вымыть, залить 1 стаканом воды и варить до мягкости. Протереть, прибавить 1 ч. л. сахара, прокипятить еще раз.

Из сухих фруктов. 40 г сухих фруктов перемыть, залить накануне 1 стаканом воды. На следующий день тушить под крышкой в той же воде. Протереть через густое сито. 1 ст. л. сахара вскипятить с 0,5 стакана воды и, процеживая, влить в протертые фрукты. Добавить 0,5 ч. л. лимонного сока, взбить вилкой.

СЫРЫЕ ФРУКТЫ

Яблоки обмыть кипяченой водой, очистить от кожицы и сердцевины, натереть на терке (кожуру используют для компота).

Апельсины, лимоны обмыть кипяченой водой. Очистить, разделить на дольки. С долек снять пленку, вынуть зерна. 1 ст. л. воды вскипятить с 1 ст. л. сахара, сироп остудить, процедить и залить им дольки. Дать постоять 0,5 часа (желательно в стеклянной посуде с крышкой).

Мандарины обмыть кипяченой водой, разделить на дольки. Снять пленку, вынуть зернышки.

Сливы (спелые) обмыть, снять кожуру, вынуть косточку.

Ягоды земляники, клубники из-за семечек детям грудного возраста в сыром виде давать не рекомендуется.

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 1 ДО 5 ЛЕТ

Бульон

80—100 г мяса с костями очистить от жира, залить двумя стаканами холодной воды, поставить на средний огонь, накрыть крышкой, медленно довести до кипения, снять пену и варить до 2-х и более часов в зависимости от качества мяса. Бульон заправить или мелко нарезанными овощами (морковь, капуста, брюква), или отдельно сваренным рисом, или засыпать манной крупой (1 ч. л. на стакан бульона), или протертыми овощами с протертым мясом (1 ст. л.).

В бульон можно положить немного лука (5 г), белых кореньев (10 г).

Бульон с вермишелью

Вермишель (12 г) отварить, промыть остуженной кипяченой водой и опустить в готовый бульон (см. выше). Мелко нашинкованную морковь (15 г) протушить в масле и положить в бульон. Добавить протертое мясо (50 г).

Куриный суп

200 г мяса отделить от жира и костей и нарезать мелкими кусочками, косточки разрубить, залить холодной водой (6 стаканов) и поставить на огонь. Когда вскипит, снять пену и опустить в бульон небольшую молодую курицу (400—500 г). Дать закипеть на сильном огне, потом варить на медленном, пока курица не станет мягкой (вилка свободно входит в ножки). Вынуть курицу и опустить в холодную соленую воду, чтобы не потемнела.

Бульон процедить, засыпать манной крупой или вермишелью. К крупе можно добавить молотое мясо. Детям старше двух лет можно приготовить куриные котлетки. (Рецепт на 4 порции).

Суп-пюре из курицы

Отварное мясо курицы пропустить через мясорубку и согреть на пару. Добавить в него следующую заправку: 1 ч. л. сливочного масла

распустить в кастрюльке на огне с 1 ст. л. муки. Дать раскипеться и влить немного куриного бульона. Смешав заправку с мясом, дать покипеть ей 20 мин., все время помешивая.

Суп-пюре должен быть не очень жидким и не очень густым.

Для усиления питательности в кипящий суп-пюре можно влить желток яйца, размешанный в 0,25 стакана молока.

Суп-пюре из мяса

100 г пропущенного через мясорубку мяса опустить в 0,5 стакана холодной воды вместе с разболтанной в холодной воде пшеничной крупой (1 ч. л.).

Варить 10 мин. Перед подачей пропустить через сито. (Коренья — 10 г, лук — 5 г, соль — 3 г).

Суп весенний

Сварить бульон (см. выше). Нашинковать морковь, капусту (по 10—15 г), залить небольшим количеством бульона и варить под крышкой. Через 10 мин. добавить зеленый горошек (без стручков) (15 г), цветную капусту (50 г), разобранную кочешками.

Когда овощи размякнут, добавить остальной бульон, промолотое отварное мясо (75 г) и прокипятить. Перед подачей можно посыпать зеленым укропом.

Борщ зеленый

Сварить бульон (80—100 г мяса). В нем отварить 50 г картофеля и 50 г листьев щавеля. Протереть через сито и дать прогреться до пара, заправив сырым желтком, растертым с 1 ч. л. сметаны.

Борщ с фрикадельками

Сварить бульон (100 г мяса, 300 г воды). Свеклу, капусту, морковь, лук протушить под крышкой в небольшом количестве бульона. Приспустить в масле томат и добавить в овощи, влить остальной бульон, прокипятить, добавив фрикадельки, сметану (10 г). (Свекла — 50 г, капуста — 100 г, морковь — 15 г, лук — 5 г).

Приготовление фрикаделек. В мясной фарш (40 г) добавить 10 г размоченной булки, 1 ст. л. холодной воды, хорошо размешать и сформовать фрикадельки (с грецкий орех). Руки смазать яичным белком. Фрикадельки опустить в суп за 10 мин. до готовности.

Суп с клецками

Сварить бульон. Отдельно налить в кастрюлю 0,25 стакана воды, положить 1 ст. л. сливочного масла, поставить на огонь. В кипящую воду всыпать сразу 0,25 стакана муки и мешать деревянной лопаточкой до образования теста. Посолить (1 г). Снять с плиты горячее тесто и вбить в него 1—2 яйца, мешать, пока тесто станет тягучим. В кастрюлю с подсоленным кипятком опускать клецки, беря чайной ложкой немного теста. Когда клецки прокипят, вынуть на сито. Перед подачей опустить в бульон и дать вскипеть еще раз.

Уха

100—150 г почищенной, выпотрошенной мелкой свежей рыбы залить 1,5 стакана холодной воды, поставить на плиту. Положить кусочек корня петрушки, 0,5 луковицы. Как закипит, снять пену. Варить около часа. Все процедить сквозь салфетку, положить нарезанный картофель и проварить еще раз. В готовую уху можно добавить мелко нарубленную зелень.

В рыбный бульон можно добавить протертую отварную перловую крупу (10 г) с морковью (30 г).

Суп-пюре из овощей

Картофель, морковь, капусту (от 50 до 100 г), кусочек корня петрушки протушить в небольшом количестве воды. Горячими овощи протереть и развести в холодном отваре из овощей с добавлением молока. Довести до пара и положить 0,5 ч. л. сливочного масла.

В суп-пюре можно добавить протертую отварную печень.

Суп-пюре из гороха

50 г гороха (если сухой — предварительно замочить, если зеленый — варить сразу) сварить до готовности в воде. Протереть через сито, разбавить кипятком до нужной консистенции, дать прокипеть. Добавить чуть-чуть соли и масла (10 г). Можно заправить сырым желтком (1/4), растертым в 2 ст. л. молока.

Ячменный суп

50 г ячменной крупы поджарить до желтого цвета в кипящем масле (1 ч. л.) и варить до мягкости в двух стаканах воды. Перед подачей процедить через сито. Заправить желтком яйца с молоком (см. выше).

Суп из «Геркулеса»

1 ст. л. крупы «Геркулес» предварительно замочить в 1 ст. холодной воды.. Затем в незакрытой посуде варить до готовности. Прибавить 1 стакан сырого молока, дать вскипеть и варить еще 5—10 мин. В готовый суп положить 1 ч. л. сливочного масла.

Суп томатный с рисом

Поджарить на масле 1 ст. л. риса до светло-желтого цвета. Медленно долить 1,5 стакана воды, в которой разведена 1 ч. л. томатной пасты. Варить до готовности, перед подачей добавить 1 ч. л. сливочного масла.

Сладкий суп с рисом

Сварить компот из свежих фруктов (100 г) или сухофруктов (50 г), добавив сахар (25 г). Рис разварить до мягкости в воде. Выложить в посуду и залить компотом.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- Детям в возрасте от 10 мес. до 1,5 лет можно давать мясо в виде мясного пюре, паровых котлет, фрикаделек не чаще 1 раза в день.

- С 1,5 до 2 лет мясо можно давать в запеченном виде, в виде жареных котлет.

- С 3-х лет — мясо тушеное, обжаренное кусочками.

Мясная котлета

Мясо дважды пропустить через мясорубку. 2-ой раз вместе с размоченной в холодной воде булкой. Натереть в фарш на мелкой терке лук, добавить соль. Фарш размешать, разделать на котлетки, запанировать в сухарях и обжарить в кипящем масле. На 5—7 мин. снятые котлеты поставить в духовой шкаф.

(70 г мяса, 10 г булки, 3 г лука, 7 г масла топленого).

Тефтели или паровые котлеты

В подсоленный фарш (см. выше) добавить хорошо взбитый белок. Скатать шарики и положить в сковороду, смазанную маслом. Подлить в сковородку холодный бульон, закрыть крышкой и парить на медленном огне. Лучше поставить на 20—30 мин. в духовой шкаф.

Подавать с картофельным или морковным пюре.

(70 г мяса, 10 г булки, 1/2 белка, 5 г сливочного масла).

Мясные крокеты

Отварное мясо пропустить через мясорубку вместе с размоченной в воде булкой, добавить кусочек масла и хорошо вымешать.

Разделить на шарики, смазав их белком. Крокеты опустить в бульон или в овощной суп за 10 мин. до готовности.

(100 г мяса, 20 г булки, 5 г масла, белок яйца).

Зразы с рисом

Мясной фарш разделать в виде лепешек. В середину положить гарнир (разваренный рис, тушеный лук, рубленые крутые яйца или гречневую кашу с тушеным луком). Мясо защипнуть, обжарить на раскаленном масле, залить сметанным соусом и поставить в духовку на 10—20 мин.

(70 г мяса, 20 г булки, 12 г масла, 30 г крупы, 5 г лука, 1/3 яйца; для соуса: 30 г бульона, 10 г сметаны, 5 г муки).

Пудинг из печенки

Печенку пропустить через мясорубку, смешать с размоченной в молоке булкой. Прибавить соль, укроп, петрушку, 1 желток. Белок хорошо взбить и вмешать в него приготовленную массу из печени. В чашку или формочку, смазанную маслом, выложить массу и поставить «на пар» в ка-

стрюлю с горячей водой. Варить 1 час, накрыть чашку и кастрюлю крышками. Подавать с овощным пюре. (100 г печени, 10 г масла, 1 яйцо, 30 г молока).

Так же готовится и мясной пудинг.

Тушеное мясо

Мясо порезать на кусочки, слегка обсушить, натереть солью. Растопить масло и поджарить лук. Положить в сковородку кусочки мяса, тонко нарезанные морковь, сельдерей, петрушку. После обжаривания влить несколько ложек кипяченой воды и закрыть крышкой. Тушить до готовности, поливая мясо соком. Для вкуса в соус добавить 1—2 свежих помидора, кусочек черного хлеба.

(100 г мяса, 5 г масла, 10 г лука, 20 г моркови, 10 г кореньев, 1—2 помидора).

Голубцы

Листья капусты опустить в кипяток и откинуть на сито. Мясо пропустить через мясорубку, соединить с отварным рисом, обжаренным в масле луком, рубленым яйцом. Положить фарш на середину капустного листа, завернуть, обвалять в муке, уложить в сотейник. Залить томатным соусом, тушить в духовке 30—40 мин. Порция — 2 шт. (150 г капусты, 30 г мяса, 20 г риса, 5 г лука, 8 г масла, 0,5 яйца).

Для соуса: распустить масло, прожарить в нем томат, прибавить сахар, посыпать мукой, развести бульоном, сметаной, проварить 10 мин. (5 г масла, 5 г томата, 5 г муки, 10 г сметаны, на кончике чайной ложки — сахар).

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Котлеты из рыбы

Мякоть рыбы пропустить через мясорубку, смешать с размоченной в молоке булкой, кусочком мягкого масла. Фарш растереть с 1 ст. л. молока или сливок и смешать со взбитым белком. Сформовать котлетки, запанировать в сухарях, обжарить в масле.

(100 г мякоти рыбы, 20 г булки, 30 г молока, 15 г масла, 1 белок).

Котлеты из рыбы с картофелем

Мякоть рыбы пропустить через мясорубку с отварным картофелем. Добавить сухарей, масла, соли, желток яйца, молоко. Хорошо вымешать, разделать на котлеты, запанировать, обжарить в масле.

(100—150 г мякоти рыбы, 100 г картофеля, 20 г сухарей, 15 г масла, 0,5 яйца, 25 г молока, 3 г соли).

Рыба паровая

Вскипятить воду с белыми кореньями и солью. Опустить рыбу. Варить до готовности. Рыбу вынуть, отделить кости, размять вилкой, полить маслом.

(100 г рыбы, 10 г масла).

ТВОРОЖНИКИ, ЗАПЕКАНКИ, ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ, ЯИЦ

Творожники

Творог (120 г) протереть через сито. В чашке размешать 1/2 ч. л. масла, 1/2 желтка, щепотку соли, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ч. л. муки, 1 ч. л. сметаны, добавить протертый творог. Из массы сформовать лепешки, обмазать взбитым яичным желтком, обвалять в сухарях и обжарить в кипящем масле как котлеты. Подавать со сметаной.

В творожники можно добавить тертую морковь.

Творожно-яблочный пудинг

Творог протереть через сито, соединить с сухарями, желтком, сахаром. Яблоки очистить, натереть на терке, прибавить в творог. Белок взбить в пену, осторожно вмешать в массу. Выложить в формочку, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Варить на водяной бане 40—45 мин. (80 г творога, 15 г сухарей, 100 г яблок, 20 г сахара, 1/2 яйца, 6 г масла, 25 г сиропа).

Запеканка из лапши с творогом

Отварить лапшу. В сотейнике распустить немного масла (1 ч. л.), положить ряд лапши, ряд творога, ряд лапши и т. д., сверху положить 1 ч. л. масла маленькими кусочками, посыпать сухарями, поставить в духовку запечься. Подавать можно со сметаной, со сладким сиропом. (70 г лапши, 100 г творога, 15 г масла, 20 г сахара, 1/2 яйца, 5 г сухарей).

Яичница с печенкой

Приготовить пюре из печенки: обжаренную в масле печенку пропустить через мясорубку, прибавить мякиш размоченной в молоке булки. Сделать омлет из 2-х яиц. Когда яичница загустеет, на 1 половину положить фарш, другой накрыть.

Запеканка из риса с яблоками

В отваренный рис прибавить желток, сахар, масло, взбитый белок. Половину риса выложить в формочку, смазанную маслом, положить сверху очищенные, нарезанные ломтиками яблоки, посыпанные сахаром. Покрыть остальным рисом. Поставить в духовку запечься. Подавать с сиропом.

(50 г риса, 25 г сахара, 10 г масла, 1 яйцо, 60 г яблок, 30 г сиропа).

Тыквенник пшенный

Сварить пшенную кашу на молоке. Очистить тыкву, нарезать ломтиками, отварить в молоке, пополам с водой, с добавлением сахара. Разваренную тыкву протереть через сито и добавить в готовую кашу. Добавить масло и прогреть до пара.

(40 г пшена, 150 г молока, 8 г масла, 100 г тыквы).

Такую же кашу можно приготовить с рисом или манной крупой.

Печенье песочное

Сахар растереть с маслом и сметаной до однородной массы. При помешивании всыпать в муку. Хорошо вымесить. Разделить на части. Раскатать, вырезать формочками печенье и печь на среднем огне в духовке.

(100 г муки, 40 г сахара, 50 г масла, 20 г сметаны).

Пряники медовые

Сахар, мед, соду размешать с 1 стаканом кипящей воды. Развести сладкой водой муку, цукаты, цедру. Массу вылить в глубокую сковороду, смазанную маслом, поставить в духовку. Когда пряник зарумянится, накрыть крышкой и подержать еще 10 мин. Разрезать горячим на треугольники.

(125 г сахара, 125 г меда, 3 г соды, 200 г муки, 5 г масла, цукатов 50 г, цедра по вкусу).

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

● Весной надо тщательно следить, чтобы в пищу маленьких детей не попал проросший картофель.

● Овощи необходимо чистить очень тонко, т. к. большая часть полезных веществ находится под кожурой.

● Овощи опускайте в кипящую воду.

● Не выливайте воду после варки овощей, используйте ее на супы и соусы.

● Протертые овощи повторно не кипятить, а лучше довести до пара.

Картофельное пюре с желтком

Картофель сварить на пару или испечь в духовке. Протереть горячим через сито. Переложить в кастрюльку, добавить горячего молока, немного соли. Хорошо взбить масло, растереть с желтком, добавить в пюре.

(250 г картофеля, 100 г молока, 6 г масла, 1/2 желтка).

Запеканка из картофеля и капусты

Отварить в соленой воде отдельно картофель, отдельно капусту. Картофель и капусту перемешать, положить в сотейник, посыпать сухарями, полить маслом. Запекать в духовке 20—30 мин.

(100 г картофеля, 100 г капусты, 15 г масла, 6 г сухарей, 2 г соли).

Котлеты из моркови

Нашинкованную морковь протушить в небольшом количестве воды (молока) 25—30 мин. с добавлением сахара. Протереть морковь через сито, добавив ломтик булки, вымоченной в молоке, и 0,5 яйца. Разделать котлеты (2 шт.), смазать белком, обвалять в сухарях, обжарить в масле.

(200 г моркови, 10 г муки, 12 г масла, 50 г молока, 5 г сахара, 3 г соли, 1 яйцо).

Морковно-яблочный пудинг

Вареную тертую морковь смешать с сырым тертым яблоком и булкой, размоченной в молоке. Добавить сахар, желток, взбитый в пену белок. Размешать, выложить в формочку, смазанную маслом. Варить на водяной бане 40—45 мин.

(100 г моркови, 100 г яблок, 20 г булки, 30 г молока, 1/2 яйца, 15 г сахара, 6 г масла).

Вместо булки можно использовать разваренный и протертый рис.

Котлеты из свежей капусты

Капусту мелко порубить, опустить в кипяток, дать прокипеть, откинуть на сито. В кастрюле приспустить лук со сливочным маслом и добавить сюда же капусту. Остудить, вмешать 1/2 желтка, белый соус, разделать на котлеты, смазать белком, обвалять в сухарях, обжарить в масле.

(200 г капусты, 10 г лука, 15 г масла, 5 г муки, 2 г сахара, 50 г молока, 1/2 яйца, 5 г сухарей, 3 г соли).

Для соуса: В 1 ч. л. масла поджарить 1 ч. л. муки, развести 1/2 стакана горячего молока. Дать провариться 20 мин.

Винегрет летний

Морковь, свеклу, картофель отварить. Очистить, нарезать кубиками. Добавить порезанные свежий огурец, антоновское яблоко, помидор. Заправить соусом.

(100 г картофеля, 30 г моркови, 50 г свеклы, 30 г помидор, 50 г яблок, 50 г огурцов, 20 г сметаны, несколько капель лимона).

Для соуса: 1/2 сырого желтка растереть с 1 ст. л. сметаны, прибавить соли, 1/2 ч. л. сахара, несколько капель лимонного сока, 1/2 ч. л. рубленого укропа.

Оладьи из кабачков

Молодые кабачки очистить, вынуть середину, пропустить мякоть через мясорубку, отжать, добавить муку, яйцо, соль. Жарить на масле.

(200 г кабачков, 15 г масла, 5 г муки, 1 яйцо).

КИСЕЛИ, КОМПОТЫ

Кисель молочный

Молоко вскипятить с сахаром. Вливать постепенно разведенную холодной водой картофельную муку. Желток растереть с сахаром, тоже влить в кисель.

(200 г молока, 10 г картофельной муки, 35 г сахара, 1/2 желтка).

Кисель яблочный

Мелко нарезанные яблоки залить водой и варить на медленном огне. Как только яблоки уварятся, протереть их через сито. В оставшийся отвар

при кипении влить разведенную картофельную муку, добавить протертые яблоки, сахар.

(150 г воды, 100 г яблок, 25 г сахара, 8 г картофельной муки).

Компоты из фруктов

1-й способ. Из фруктов отжать сок, остатки (жмых) проварить в воде с сахаром, процедить. В отвар добавить свежий сок.

2-й способ. Фрукты проварить. Слить компот. Остатки протереть, вынув косточки, отделить кожуру, добавить в компот вместе с сахаром. В готовый компот добавить несколько капель лимонного сока.

Мусс яблочный с манной крупой

Сварить яблоко в стакане кипятка. На отваре разварить 2 ч. л. манной крупы, взбивая и помешивая 15 мин. Добавить сахар и протертое отварное яблоко.

Морс

Клюкву перебрать, помыть, отжать сок. Выжимки залить водой, проварить, процедить. В отвар прибавить сахар и свежий сок.

(500 г клюквы, 200 г сахара).

Яичный напиток

Желтки взбить с сахаром (15 мин.), добавить апельсиновый сок.

(2 желтка, 30 г сахара, 200 г воды, 15 г апельсинового сока).

Таблица № 1

Схема вскармливания ребенка 1-го года жизни

Возраст	Число кормлений			Промежуток между кормлениями	Количество в мл	
	общее	грудь	прикорм		разовое	суточное
1/2—2 мес.	7	7	—	3 часа	110—130	700—850
2—5 мес.	6	6	—	3,5 часа	130—150	850—900
5—7 мес.	5	4	1	4 часа	160—170	900—1000
7—9 мес.	5	3	2	4 часа	180—190	1100
9—11,5 мес.	5	2	3	4 часа	200—220	1200
11,5—12 мес.	5	—	5	4 часа	250	1000—1250

Таблица № 2

Примерное меню для детей в возрасте от 9 мес. до 1 года

(5 кормлений)

1-й день

7—8 часов: грудь или 200 г молока с печеньем, или 200 г молочной смеси;
10 часов: сырое тертое яблоко или 30 г сока;
11 часов — завтрак: каша манная — 150 г; кисель — 100 г;
14 часов — обед: овощное пюре — 100—150 г; кисель — 50—100 г;
18 часов — ужин: каша — 200 г; или яблочный мусс на манной крупе;
21—22 часа: грудь или 200 г молока, или 200 г молочной смеси.

2-й день

7—8 часов: грудь или 200 г молока с печеньем, или 200 г молочной смеси;
10 часов: сырое тертое яблоко или 30 г сока;
11 часов — завтрак: каша рисовая протертая — 150 г; кисель — 100 г;
14 часов — обед: картофельное пюре с печенкой или мясом — 150 г; кисель — 100 г;
18 часов — ужин: каша — 200 г;
21—22 часа: грудь или 200 г молока, или 200 г молочной смеси.

3-й день

7—8 часов: грудь или 200 г молока с печеньем, или 200 г молочной смеси;
10 часов: сырое тертое яблоко или 30 г сока;
11 часов — завтрак: каша манная — 150 г; кисель — 100 г;
14 часов — обед: молотое мясо — 30 г; картофельное пюре — 100 г; пюре из абрикосов — 50 г;
18 часов — ужин: каша 200 г или пудинг манный;
21—22 часа: грудь или 200 г молока, или 200 г молочной смеси.

4-й день

7—8 часов: грудь или 200 г молока, или 200 г молочной смеси;
10 часов: сырое тертое яблоко или 30 г сока;
11 часов — завтрак: каша пшенная протертая — 150 г, кисель — 100 г;
14 часов — обед: картофельное пюре на бульоне, заправленное желтками; кисель — 100 г;
18 часов — ужин: каша — 200 г или 200 г молока с печеньем;
21—22 часа: грудь или 200 г молока, или 200 г молочной смеси.

5-й день

7—8 часов: грудь или 200 г молока с печеньем, или 200 г молочной смеси;
10 часов: сырое тертое яблоко или 30 г сока;
11 часов — завтрак: каша манная с яблоками — 150 г; кисель — 100 г;
14 часов — обед: овощное пюре с мясом — 150 г; пюре из яблок — 50 г;
18 часов — ужин: каша — 200 г;
21—22 часа: грудь или 200 г молока, или 200 г молочной смеси.

6-й день

7—8 часов: грудь или 200 г молока с печеньем, или 200 г молочной смеси;
10 часов: сырое тертое яблоко или 30 г сока;
11 часов — завтрак: каша гречневая протертая — 150 г; пюре из яблок — 50 г;
14 часов — обед: обезжиренный бульон с протертым мясом курицы — 100 г; картофельное пюре — 100 г; печеное яблоко — 50 г;
18 часов — ужин: каша — 200 г;
21—22 часа: грудь или 200 г молока, или 200 г молочной смеси.

7-й день

7—8 часов: грудь или 200 г молока с печеньем, или 200 г молочной смеси;
10 часов: сырое тертое яблоко или 30 г сока;
11 часов — завтрак: каша овсяная протертая — 150 г; компот протертый — 100 г;
14 часов — обед: пудинг мясной — 40 г; с картофельным пюре — 100 г; кисель — 100 г;
18 часов — ужин: каша — 200 г;
21—22 часа: грудь, или стакан молока, или 200 г молочной смеси.

Примерное меню для детей от 1 года до 2 лет
(4 кормления в сутки)

1-й день

7—8 часов — завтрак: молоко — 150 г; булка с маслом; яйцо всмятку;
10 часов: 20—50 г сока или сырое яблоко, или сырая тертая морковь;
12 часов — обед: овощное пюре с печенкой — 150 г; кисель — 100—150 г;
16 часов — полдник: 1 чашка молока с печеньем или булкой;
19 часов — ужин: манная каша — 150 г; кисель — 100 г.

2-й день

7—8 часов — завтрак: чай с молоком, булка с маслом, протертый творог;
10 часов: 20—50 г сока или сырое яблоко, или сырая тертая морковь;
12 часов — обед: суп-пюре картофельный — 150 г; молотое мясо — 30 г, с рисом — 120 г; яблоко;
16 часов — полдник: 1 стакан молока с печеньем;
19 часов — ужин: каша тыквенная — 150 г; кисель — 100 г.

3-й день

7—8 часов — завтрак: молоко или кефир; булка с маслом и медом;
10 часов: 20—50 г сока или сырое яблоко, или тертая морковь;
12 часов — обед: бульон с рисом — 100—150 г; картофельное пюре с мясным фаршем — 150 г; пюре из компота — 50 г;
16 часов — полдник: 200 г молока с печеньем или с булкой;
19 часов — ужин: манная каша — 150 г.

4-й день

7—8 часов — завтрак: чай с молоком, булка с маслом и тертой печенкой;
10 часов: 20—50 г сока, сырое яблоко или тертая морковь;
12 часов — обед: картофельное пюре на бульоне с желтком — 150 г; пудинг творожно-яблочный — 100 г;
16 часов — полдник: 200 г молока с печеньем, булкой;
19 часов — ужин: картофельное пюре — 150 г, компот — 100 г

5-й день

7—8 часов — завтрак: молоко, булка с маслом и тертым сыром;
10 часов — сок, тертые овощи;
12 часов — обед: овощной суп — 100 г; пудинг мясной или рыбный — 50 г; картофельное пюре — 120 г; фрукты — 50 г;
16 часов — полдник: стакан молока с печеньем;
19 часов — ужин: рисовая каша — 150 г; кисель — 100 г.

6-й день

7—8 часов — завтрак: кофе с молоком; булка с маслом и икрой;
12 часов — обед: тефтели мясные — 50 г; с овощным пюре — 120 г; компот протертый — 100 г; печенье — 30 г;
16 часов — полдник: стакан молока с печеньем;
19 часов — ужин: молочная лапша — 150 г; кисель — 100 г.

7-й день

7—8 часов — завтрак: молоко или кефир; булка с маслом и яблочным пюре;
10 часов: сок, тертые овощи или яблоко;
12 часов — обед: суп с домашней лапшой; и фрикадельками — 150 г; пудинг рисово-морковный — 100 г;
16 часов — полдник: стакан молока с печеньем или сухарями, или булкой;
19 часов — ужин: манная каша — 150 г; кисель — 100 г.

Примерное меню для детей от 2-х до 4-х лет

(4 кормления в сутки)

1-й день

8 часов — 1-й завтрак: кофе с молоком — 200 г; булка с маслом; яйцо всмятку;
11 часов — 2-й завтрак: манная каша — 200 г; фрукты — 100 г;
14 часов — обед: суп-пюре картофельный — 200 г; котлета — 50 г; рис отварной — 120 г; пюре фруктовое — 50 г;
19 часов — ужин: гречневая каша с молоком — 150 г; кисель — 100 г.

2-й день

8 часов — 1-й завтрак: чай с молоком; творог со сметаной;
11 часов — 2-й завтрак: картофель отварной с маслом—200 г; фрукты—100 г.

14 часов — обед: суп из крупы — 200 г; крокеты — 40 г; гарнир — 120 г; яблоко;
19 часов — ужин: манная каша — 150 г; компот — 100 г.

3-й день

8 часов — 1-й завтрак: кофе с молоком; булка с паштетом из печени или молотым мясом;
11 часов — 2-й завтрак: рисовая каша — 200 г; кисель — 100 г;
14 часов — обед: борщ — 200 г; тефтели — 50 г; вермишель отварная — 100 г; компот — 100 г;
19 часов — ужин: сборные овощи — 150 г; простокваша с сахаром — 150 г.

4-й день

8 часов — 1-й завтрак: чай с молоком; булка с маслом или творог;
11 часов — 2-й завтрак: яичница со шпинатом — 120 г; кисель — 150 г;
14 часов — обед: свежие овощи — 200 г; мясной фарш с рисом — 150 г;
19 часов — ужин: картофельное пюре — 150 г; компот — 150 г; печенье.

5-й день

8 часов — 1-й завтрак: простокваша; булка с маслом и медом;
11 часов — 2-й завтрак: молочная лапша — 200 г; фрукты — 100 г;
14 часов — обед: бульон с гренками — 200 г; котлеты с картофелем — 170 г; пюре фруктовое — 50 г;
19 часов — ужин: оладьи или блинчики — 100 г; кисель — 100 г.

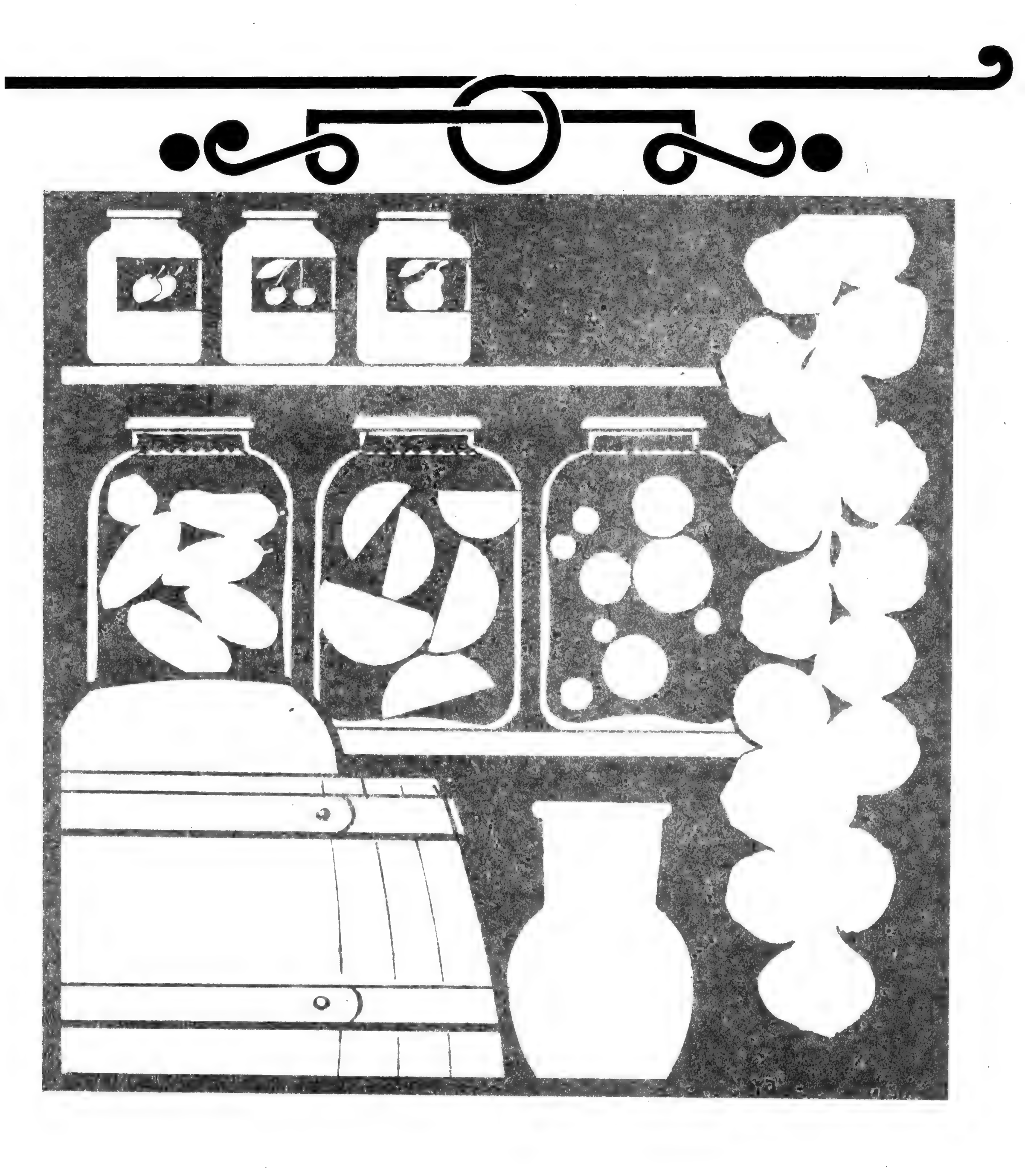
6-й день

8 часов — 1-й завтрак: чай с молоком; булка с маслом или селедочным паштетом;
11 часов — 2-й завтрак: поджаренная булка в яйцах, сырая тертая морковь — 50 г;
14 часов — обед: уха или рыбный суп — 200 г; пудинг с сиропом — 150 г;
19 часов — ужин: винегрет — 150 г; мусс из манной крупы с яблоками — 150 г.

7-й день

8 часов — 1-й завтрак: кофе с молоком; булка с маслом и яблочным пюре;
11 часов — 2-й завтрак: картофельное пюре с желтком — 200 г; пюре из фруктов — 50 г;
14 часов — обед: суп с домашней лапшой — 200 г; мясо кубиками — 60 г; с овощами отварными — 120 г; яблоко;
19 часов — ужин: молоко или компот с ватрушкой.

Заготовки на зиму



- **ЗАГОТОВКИ ИЗ ОВОЩЕЙ**
- **КОМПОТЫ**
- **ЖЕЛЕ, ВАРЕНЬЯ**
- **ЗАГОТОВКИ ИЗ МЯСА, САЛА, РЫБЫ**
- **ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ**



ОВОЩИ, ФРУКТЫ

● Перед закладкой на зиму все овощи надо хорошо подсушить — меньше будет порчи, а луковицы — долго прогреть на солнце во избежание шейковой гнили.

● Плохо хранится лук, выращенный на почвах с повышенной дозой навоза и азотных удобрений.

● Лук хранят при температуре от — 1 до + 20°С. В хранилище делаются полки из реек, на которые насыпают лук слоем 35—50 см. Перед укладкой на хранение лук обрезают, отделяя сухие стебли, сортируют и хорошо просушивают.

● Зимой и осенью овощи и домашние заготовки хорошо хранятся в ящике на колесиках, придвинутом к балконной двери. Закрытой стороной он обращен в комнату, открытой — к холодной двери, утепляя ее.

● Репчатый лук лучше сохраняется в плетенках, венках, сетках, подвешенных в сухом прохладном месте.

● Чтобы чеснок сохранился до следующего лета, необходимо после копки его просушить, стебли обрезать, а корни опалить над пламенем свечи или газовой горелки.

● Чтобы весной был свежий чеснок, часть здоровых чесночин укладывают в целлофановый мешочек, плотно завязывают и закапывают осенью на грядках на глубине 30—40 см. Если зима холодная, к этому месту подгребают снег. Выкопанный весной чеснок как будто сорван с грядки.

● Картофель при хранении зимой желательно до тепла раза два перебрать, выбраковав гнилые клубни.

● Капусту для хранения отбирают с двумя зелеными кроющими листьями. Кочерыжку подрезают не у самого кочана, а отступив от него на 1—2 см. Хранить капусту можно навалом, но лучше всего подвешивать кочаны, связав их попарно шпагатом. Так можно хранить капусту до конца зимы. Температура при хранении должна быть в пределах от —1° до +1° С.

● Капуста, заквашенная целыми кочанами, станет нежной и упругой, если пересыпать кочаны крупно толченой кукурузой.

● При хранении квашеной капусты надо время от времени посыпать ее сверху одной ложкой сахарного песка. Сахар при действии микроорганизмов превращается в уксус, который и сохраняет капусту от порчи.

● Морковь и петрушку кладут на хранение рядами (головками наружу) и посыпают слоем песка, потом опять ряд овощей и снова слой песка. Высота укладки рядов не должна превышать 1 м. Температура помещения должна быть от 0° до +2° С.

● Морковь хорошо сохраняется всю зиму, если обрызгать ее водным настоем сухих чешуек лука.

● Помидоры для длительного хранения отбирают зеленоватые. Их укладывают слоями в ящики, пересыпают опилками или торфом и ставят в темное помещение, где температура может быть от 0° до 2° С.

● Соленые огурцы не будут плесневеть, если при засолке положить в посуду холщовый мешочек с зернами черного перца (50 г на ведро рассола).

● Чтобы избежать порчи засоленных на зиму овощей, их необходимо накрыть чистым куском полотна, кружком из фанеры или досочек и сверху положить груз. Края бочки, кружки и груз надо периодически обмывать водой.

● Соленья из бочки надо брать не руками, а ложкой. Овощи всегда должны быть покрыты рассолом на 3—4 см. Хранить засоленные овощи надо в прохладном месте, но так, чтобы они не замерзли.

● Яблоки и груши зимних сортов можно долго сохранять свежими. Для этого их нужно вытереть досуха, завернуть в бумагу и положить в ящики. Предварительно дно ящика выстилают бумагой и насыпают на нее слой мягкой стружки из лиственных пород деревьев. Сверху кладут рядами обернутые плоды. Первый слой плодов покрывают еще и бумагой, на нее снова кладут стружку, а потом второй слой плодов. Вместо стружки можно использовать мелкую крошку торфа, но ни в коем случае не солому, так как она быстро увлажняется и передает запах гнили плодам. Хранить груши и яблоки при температуре от —0,5 до +0,5° С.

● Кора и листья вишни имеют в своем составе лимонную кислоту, красящие, дубильные вещества, поэтому веточки и листья вишни не мешает положить в соленья.

● Уксус при консервировании лучше наливать в рассол, снятый с огня.

● Помидоры при консервировании не потрескаются, если проколоть кожицу заостренной палочкой.

● Открыв банку с консервированными овощами, фруктами, положите под крышку горчичник. Содержимое не заплесневеет.

● Квашеные, соленые, маринованные продукты храните в керамических, фарфоровых и стеклянных банках.

● Если вы хотите предохранить томатную пасту от плесени, посыпьте ее сверху солью и залейте подсолнечным маслом.

● Сушеные плоды лучше хранить в металлической или стеклянной посуде с плотной крышкой.

● Чтобы получить хорошее варенье, очень важно правильно определить время варки. Варенье считается готовым, если пенка собирается в центре таза и не расходится по краям; ягоды не всплывают, а равномерно распределяются в сиропе; капля сиропа на блюде не расплывается.

● Варенье лучше всего варить в медном или алюминиевом тазу. В нем варенье можно оставить на продолжительное время: чтобы ягоды и фрукты пропитались сиропом. Помешивайте варенье только деревянными ложками.

● Варенье в открытой банке лучше сохранится, если его посыпать сахаром.

● В желе для прозрачности в конце варки прибавить 2—3 г лимонной кислоты.

● Капля готового желе в холодной воде превращается в шарик.

● Желе лучше варить небольшими порциями по 0,5—2 кг сока в небольшой посуде на сильном огне.

● Корни хрена зимой хорошо сохраняются в целлофановом пакете или в ведре с землей.

● Корни хрена выкапывают осенью до заморозков или весной. Хранят их в погребе, зарытыми в песок. Наилучшими считаются корни толщиной не менее 1,5 см, имеющие ровную светлую поверхность и белую мякоть.

● Готовят так называемый сухой хрен. Корни очистить, нарезать кружочками толщиной в 2—3 мм и высушить при температуре 35—40°, а затем запечатать в герметические пакеты или плотно закрывающиеся банки.

● Иногда хрен используют для сохранения овощей и фруктов. Интересен, например, народный способ сохранения до весны свежего винограда. В стеклянную бутыль с широким горлом насыпают слоем 5—6 см наструганный корень хрена. На него укладывают просушенные в прохладном месте гроздья винограда. Их пересыпают стружками хрена, сверху кладут еще ряд винограда, снова хрен и так заполняют бутыль доверху, затем плотно закрывают ее. На 10—12 кг винограда — 1 кг хрена. Бутыль хранят в темном помещении при температуре не выше 12°.

● Сухие грибы хранят в стеклянной посуде с крышкой. Если при хранении грибы отсыревают — их снова подсушивают.

● Белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики, опята годятся для сушки. Чтобы ускорить этот процесс, грибы можно сначала провялить. Их не моют, лишь перебирают, удаляя сор, очищая землю. Изъеденные улитками места срезают. Крупные грибы можно разрезать на части.

Грибы нанизывают на тонкие металлические прутики и вялят в духовке (концы прутиков опираются на угольники для противней) при температуре 45—50°, при открытой дверце. Из грибов удалится влага, верхняя корка подсохнет, но грибы еще будут мягкими.

● Провяленные грибы снимают с прутиков, нанизывают на нити и развешивают для естественной сушки на солнце или над плитой.

● Оптимальная температура, при которой следует хранить мед,— 5—10° тепла.

● Перед консервированием стеклянную тару замачивают в теплой воде со стиральным порошком на 20—30 мин. Отмывают щеткой, ершиком. После тщательного прополаскивания банки переворачивают горлышком вниз на чистое полотенце. В ряде случаев перед заливанием соков стеклянную тару подогревают паром. Для этого на горлышко чайника или кастрюли с кипящей водой положить решетку, на решетку банки. Снять, когда тара хорошо прогреется.

● Для быстрейшей стерилизации помытые банки можно в несколько рядов поставить в духовку газовой плиты. Зажечь слабый огонь и выдержать при температуре 120—130° около 10 мин. Сразу посуду не вынимать, дайте немного остыть.

● Для компотов и варенья из абрикос, слив, груш отбираются тугие с плотной мякотью, немного недозрелые плоды. Для джема, сока, соуса наоборот используются очень спелые плоды.

● При разрезании фруктов, овощей для консервирования пользуйтесь только ножом из нержавеющей стали.

● Чтобы предохранить плоды от потемнения, их выкладывают в эмалированную посуду, наполненную холодной водой.

● Если вы хотите, чтобы овощи, фрукты не растрескались в банке при заливании кипятком и заняли меньший объем, их можно предварительно пробланшировать — опустить с помощью сетки, дуршлага несколько раз в кипящую воду.

● Некоторые виды плодов (яблоки, айва), а также овощей (синие баклажаны, сладкий перец) для улучшения вкуса запекаются в духовке, на противне.

● При приготовлении фруктовых смесей не рекомендуется укладывать плоды светлых тонов с плодами, дающими интенсивную окраску (вишни и яблоки, вишни и абрикосы). Такие консервы непривлекательны на вид.

● Укладка плодов и овощей в банки не должна быть сильно плотной — плоды могут помяться. Банку с плодами желательно встряхивать, чтобы фрукты и овощи заняли свое место.

● Заливка банок с подготовленными продуктами горячей водой, маринадом, сиропом, соусом и т. д. производится при температуре не ниже 95°.

● При стерилизации консервов 0,5 и 1-литровые банки наполняют плодами и заливкой на 1,5—2 см ниже верха банки, а трехлитровые баллоны на 5—7 см ниже верха.

● При горячем разливе соков или консервов банки наполняются под верхний край горлышка.

● Время стерилизации консервов считают с момента закипания воды.

● Период стерилизации условно делится на 2 этапа — интенсивный подогрев воды до закипания и более слабый во время самой стерилизации (температура кипения воды только поддерживается). Если этим условием пренебречь — консервы переварятся, испортится их внешний вид.

● В тех случаях, когда необходимо стерилизовать консервы при температуре ниже кипения воды (маринады, компоты), их тепловую обработку производят при температуре 85—90 градусов. Такой способ называется пастеризацией.

● Пастеризовать можно плоды с высокой кислотностью — вишни, яблоки, неспелые абрикосы.

● Консервирование горячим способом (горячую жидкость наливать в горячие банки) дает возможность обойтись без стерилизации. Так готовят дробленые томаты, соки — вишневый, яблочный, томатный, фруктовое пюре. При этом способе прогреваются паром на решетке не только банки, но и крышки (5—10 мин.).

● Горячий способ (без стерилизации) применяют и для консервирования огурцов, томатов, цельных плодов. При этом в банки дважды заливают кипящую воду, третий раз — заливку и сироп.

● Применять для консервирования уксусную эссенцию в неразбавленном виде нежелательно — ухудшаются вкусовые качества консервов.

● Не следует хранить консервированные овощи и фрукты более двух лет.

● Не пытайтесь спасти прокисшие консервы — в пищу их лучше не употреблять.

● При изготовлении салатов требуется уксус разной концентрации. Если нужно 450 г 6 % уксуса, а есть 9 %, то пересчет делается так:

$$450 \times 6 : 9 = 300 \text{ г}$$

Значит 9 % уксуса требуется 300 г, остальные 150 г долить кипяченой водой.

При консервации овощей и фруктов, которые заливаются кипятком, горячим рассолом или сиропом, а затем стерилизуются, банки для стерилизации ставить в кастрюлю с подогретой водой до 60—70°.

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Одинаковые по размеру средние огурцы укладывают в 3-литровые банки вперемежку с нарезанной зеленью укропа, листьев смородины, вишни, таргуна, корней хрена. На дно и на верх положить по 1 зубочку чеснока, по полстручка красного горького перца. Залить маринадом: на 1 л воды 60—70 г соли, 150 г 6% уксуса. Стерилизовать при 100° 18—20 мин.

ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ СТЕРИЛИЗАЦИИ

Способ закладывания в банки такой же, как и в предыдущем случае. Только огурцы (без перца и чеснока) заливаются дважды горячей водой на 3—4 мин. В третий раз кладутся перец и чеснок, огурцы заливаются горячей маринадной заливкой и сразу укупориваются.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Отобрать одинаковые по размеру огурцы, помыть, срезать кончики. В чистую литровую банку положить на дно горький и душистый перец, гвоздику (2—3 шт.), 1—2 зубочка чеснока, 2 лавровых листа, 15 г ароматической зелени (зеленью перекладывают слои огурцов). Огурцы укладывают вертикально. Залить раствором (1 л воды, 50 г соли, 25 г сахара), вскипятить, влить 80—100 г 9-процентного уксуса. Закрыть банки простерилизованными крышками и кипятить (1 л — 8—10 мин., 3 л — 18—20 мин.). Как только цвет огурцов станет оливковым, снять с огня и закупорить.

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ

В эмалированную кастрюлю емкостью 4—5 л положить зелень, специи и огурцы. Залить кипяченым и охлажденным рассолом (1 л воды, 50 г соли). Накрыть тканью и выдержать в комнате 3—4 дня. Специи: 10 г хрена, 3—5 зубочков чеснока, немного красного перца, укроп, листья смородины, вишни.

Огурцы после приобретения кисловатого вкуса вымыть холодной кипяченой водой и положить в банки со свежей зеленью и специями. Рассол вскипятить, снять пену, залить огурцы, не доливая банку до верху. Банки простерилизовать (1 л — 8—10 мин., 3 л — 18—20 мин.).

СОЛЕНЫЕ ОГУРЦЫ (В БОЧКЕ)

Огурцы вымыть, сложить в бочку, пересыпая нарезанной зеленью и приправами, залить рассолом. Положить кружок, сверху гнет. На 50-литровую бочку — 3 кг корней хрена, 2 кг укропа, 500 г таргуна, 700 г чеснока, 200 г листьев смородины, вишни. Перец горький по вкусу. На 10 л воды — 3 стакана соли.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КОРНИШОНЫ

Маленькие зеленые огурчики моют, отрезают плодоножку и вымачивают 8 часов в холодной воде, дважды ее меняя.

Помытые укроп, хрен, стручки перца, чеснок кладут на дно банки, затем укладывают огурцы. Подсоленную воду (1 ст. л. соли на 1 л воды)

кипятят две минуты, вливают уксус (150 г 6%), снова кипятят. Заливают в банки, накрывают крышками, стерилизуют (0,5 л — 8 мин., 1 л — 10—12 мин.).

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОГУРЦОВ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

Огурцы помыть, обрезать кончики, подготовить специи: листья вишни, укропа, дольки чеснока, порезанные корни хрена, эстрагон (таргун), горький перец.

На дно трехлитровой банки положить понемногу всех специй. Уложить огурцы, сверху снова специи. Залить свежей подсоленной колодезной водой (1 ст. л. соли без верха на 1 л воды). Закрыть полиэтиленовыми крышками. Поставить огурцы в погреб.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ

Средней величины огурцы и помидоры укладывают в 3-литровые банки. Для вкуса и цвета добавляют укроп, стручковый горький перец (зеленый и красный), зубки чеснока, сельдерейный лист, луковицы (несколько штук), порезанную морковку. Заливка — закипятить 1,2 л воды, 70—100 г соли, 30 г сахара, 6% уксуса — 90 г. Стерилизовать 15 мин.

САЛАТ НЕЖИНСКИЙ

В банки емкостью 0,5 л уложить 2—3 зерна горького и душистого перца, нарезанные кружочками огурцы, репчатый лук, насеченный зеленый укроп, лавровый лист. Добавить 3/4 ч. л. соли, 0,5 ч. л. сахара, 2 ст. л. 5% уксуса, половинку лаврового листа. Залить кипятком. Дать постоять 20 мин. Стерилизовать 10 мин.

При подготовке салата в него можно добавить 30 г прокаленного подсолнечного масла хорошего качества.

СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ЗИМОЙ

В прожаренную 3-литровую банку положить одинаковые помытые, просушенные помидоры средней спелости. Плеснуть в банку 2 ст. л. спирта, поджечь, банку встряхнуть несколько раз. Закрыть стерилизованной крышкой. Поставить в погреб.

ПОМИДОРЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Отобранные, помытые, плотные плоды уложить в банку с пряностями (душистый, горький стручковый перец, лавровый лист), залить маринадной заливкой (1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 50 г пищевого уксуса). Стерилизовать: 1 л — 8—10 мин., 3 л — 12 мин.

ПОМИДОРЫ С ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ

Уложить помидоры в банки, пересыпая лавровым листом, укропом, перцем душистым, горошком, другими специями. Сверху всыпать 2 ст. л. соли «Экстра», 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты. Закипятить воду, залить кипятком (медленно) и закупорить.

ПОМИДОРЫ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Помидоры со сладким перцем, укропом уложить в банки (перец почистить и разрезать на части). Закипятить заливку (на трехлитровую банку — 1,3 л воды, 3 ч. л. сахара, 2,5 ч. л. соли, 2 ч. л. уксуса, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику), залить помидоры, дать постоять 10 мин., слить, закипятить, залить второй раз и закупорить.

ПОМИДОРЫ С ЯБЛОКАМИ

Уложить помидоры со сладким перцем и яблоками (лучше антоновскими). Залить кипятком, дать постоять 10 мин., потом слить. Из этой жидкости сделать маринад, закипятить и закупорить.

Для маринада: на трехлитровую банку — 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, чеснок, перец горошком, лавровый лист.

ПОМИДОРЫ ЗЕЛЕНЫЕ

Порезать зеленые помидоры (5 кг) на дольки, измельчить стакан чищеного чеснока, добавить 0,5 стакана уксуса, 2 горьких перца стручковых (или 0,5 ст. л. красного молотого), все смешать, разложить по банкам, разлить поровну образовавшийся соус. Банки долить холодной кипяченой водой. Закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в погреб или холодное место.

ПОМИДОРЫ СО СВЕКЛОЙ В ПЛЕНОЧНОМ МЕШКЕ

Помыть средней зрелости помидоры, зелень укропа, сельдерея, листья вишни. Дать стечь воде.

Нашинковать сахарную свеклу — она задерживает окислительные процессы. На дно плотного пленочного мешка (можно двойного) уложить зелень со свеклой, потом помидоры, снова зелень со свеклой, помидоры, сверху — зелень. Мешок плотно завязать, поставить в погреб, в бочку или ящик. Через двое суток овощную смесь залить рассолом: вода, соль, лавровый лист, перец-горошек, сахар (все закладывать по вкусу). Когда рассол остынет, вылить в мешок и снова завязать.

На 1 л воды — 60 г соли, сахар и остальные специи по вкусу.

СОК ТОМАТНЫЙ

Зрелые помидоры пропустить через мясорубку, подогреть до кипения, процедить через дуршлаг. Полученный сок кипятить 10—15 мин., добавить соль, разлить в горячие простерилизованные банки и закатать.

ПОМИДОРЫ В ТОМАТНОМ СОКЕ

Средние по величине помидоры помыть, дать стечь воде, уложить в банки, залить подсоленным томатным соком и стерилизовать.

0,5 л — 7—8 мин., 1 л — 8—10 мин., 3 л — 15—18 мин.

ПОМИДОРЫ В ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

Сок из яблок отжать на соковыжималке, помытые помидоры средней зрелости и средние по величине уложить в стерилизованные банки. В каждую банку положить 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, помытые листья вишни и черной смородины (их лучше класть на дно).

Залить помидоры кипящим яблочным соком и дать остыть. Сок слить, снова закипятить и залить помидоры, сразу закатать. На второй день вынести в холодное место.

ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ (В БОЧКЕ)

Крепкие помидоры вымыть, сложить в бочку, пересыпая нарезанной зеленью укропа, листьями смородины, вишни, стручковым красным перцем.

На 50-литровую бочку — 2 кг укропа, 400 г листьев смородины и вишни. Перец по вкусу. На 10 л воды — 2,5 стакана соли.

ПАТИССОНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Для консервирования годятся молодые патиссоны диаметром 5—6 см. Более крупные — разрезать. Вымытые плоды пробланшировать в кипящей воде 3—5 мин. и охладить в воде. Уложить в банки вперемешку с зеленью укропа, горьким перцем, чесноком. Залить заливкой, простерилизовать. На литровую банку: патиссонов — 600—610 г, укропа — 12, перец горький 1 стручок, чеснок 3 зубка, соль — 30—35 г, уксус 5% — 30—35 г.

КАБАЧКИ МАРИНОВАННЫЕ

Свежие, молодые кабачки диаметром 4—5 см тщательно вымыть, нарезать кусочками. На дно банки уложить пряности, потом кабачки, залить маринадной заливкой.

Для заливки: на пол-литровую банку консервов 150 г воды, 10 г соли, 10 г сахара, 35 г уксуса.

Специи: 2 шт. гвоздики, 2 горошины душистого перца, столько же горького, корень хрена, укроп, петрушка, 0,3 стручка горького перца, эстрагон, 2 зубка чеснока, 1 шт. лаврового листа.

Банки 0,5 л стерилизовать 5—8 мин.

КАБАЧКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Молодые кабачки порезать кружочками, сложить в литровую банку, переложить зеленью укропа, чеснока, лавровым листом. Залить маринадом. На 1 л воды — 3 ч. л. соли, 100 г уксуса. Стерилизовать 10 мин.

ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Кружочки кабачков поджарить на подсолнечном масле. Затем кабачки вместе с репчатым луком, чесноком, зеленью пропустить через мясорубку и к этой массе добавить соль, черный перец, прожаренное подсолнечное масло, уксус. Смесь подогреть, уложить в банки, простерилизо-

вать 0,5 л — 90 мин. На 0,5 л икры — 400 г жареных кабачков, 45 г лука, 25 г подсолнечного масла, 20 г 6 % уксуса, 2 зубка чеснока, 10 г соли, 1 горошина перца.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ

Отобрать перец средней величины, почистить, уложить в литровые банки вертикально, залить подсоленным томатным соком, стерилизовать 45 мин.

На литровую банку — 400 г очищенного перца, 600 г томатного сока, соль по вкусу.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Перец почистить, прокипятить. Сложить в горячую стерилизованную банку и залить маринадом, используя воду, где варился перец.

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. соли, столько же сахара и уксуса, перец горошком, лавровый лист. (Литровую банку стерилизовать 10 мин.).

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ

Очищенный перец моют в кипящей воде 2—3 мин, и охлаждают в холодной. На дно банок укладывают листья хрена, укропа, горький стручковый перец, лавровый лист, чеснок. Плоды укладывают целыми или режут на дольки (нарезанный перец можно не бланшировать), заливают маринадом и стерилизуют (1 л — 5—8 мин.).

Для маринада: 1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 50 г пищевого уксуса.

СОЛЕНЫЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

Перец варят в кипящем рассоле целым или вычищенным 5 минут. Для рассола: 3 л воды, 0,5 л 9-процентного уксуса, 0,5 л растительного масла, 200 г крупной соли, 180 г сахара. Вынимают перец шумовкой, складывают плотно в банки и укупоривают горячим.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ С ЛУКОМ (САЛАТ)

Сладкий перец, лук порезать как на салат, добавить томатный сок, подсолнечное масло, сахар, соль и протушить 10 мин. после закипания. Затем добавить уксус, нарезанные укроп и петрушку, протушить еще 5 мин. Укупорить в горячие банки.

30 штук сладкого перца («Гогошары»), 1,5 кг лука, 1,5 л томатного сока, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли, 1 стакан уксуса, 1 пучок укропа, 2 пучка петрушки.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАПУСТОЙ

Капусту нашинковать, посыпать солью, залить уксусом, выдержать 24 часа (на 1 кг капусты 40 г соли, 100 г 5% уксуса).

Пробланшированный без плодоножки перец фаршируют капустой,

укладывают в банки, добавив лавровый лист и 2 горошины душистого перца, заливают горячим маринадом.

Для маринада: на 1 л воды — 1 ст. л. соли, 100 г 5% столового уксуса, кипятить 1 мин.

Стерилизовать: пол-литровые банки 25—30 мин., 1 л — 35—40 мин.

Салат получается красивым, если красный перец фаршировать белокочанной капустой.

УКРАИНСКИЙ САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ

0,5 кг прокрученных на мясорубке помидор, 1,3 кг порезанного сладкого перца (красного и зеленого), 1,3 кг потертой моркови, 2 корешка тертых белых кореньев, 30 г измельченной зелени петрушки, 300 г поджаренного лука (в 300 г подсолнечного масла), 2—3 ч. л. соли, 2 ст. л. 5% уксуса, 1 ст. л. сахара, 1—2 г душистого перца, 2 лавровых листа. Всю смесь тушить 20 мин. на слабом огне.

Салатом заполнить горячие банки и стерилизовать 0,5 л — 40 мин.

Рецептура дана на 4—5 банок продукции.

САЛАТ «БУКЕТ»

Сладкий зеленый и красный перец очистить, порезать полосками шириной 1,5—2 см, промыть холодной водой, бланшировать 1—2 мин., охладить в проточной воде.

Зеленые помидоры хорошо промыть, порезать на дольки (мелкие пополам, крупные на 4 части), пробланшировать 1—2 мин.

Морковь замочить в воде. Промыть, почистить, нарезать кубиками, бланшировать в кипящей воде 1—3 мин., охладить в проточной воде.

Репчатый лук нарезать кружочками.

Головки цветной капусты разрезать на соцветия, промыть, бланшировать в горячей воде 2—3 мин. В воду для бланширования цветной капусты добавить лимонной кислоты (1 г на 1 л), чтобы капуста не пожелтела. Капусту тоже охладить в холодной проточной воде.

Подготовленные овощи уложить в банки, добавляя подсолнечного масла, уксус, соль, стерилизовать и закатать.

На банку 0,5 л — 200 г перца, 80 г зеленых помидор, 50 г моркови, 50 г лука, 60 г капусты, 25 г подсолнечного масла, 35 г уксуса (6%), соль по вкусу. Стерилизовать 0,5 л — 35—40 мин., 1 л — 50—60 мин.

Закупоренные банки охладить.

САЛАТ ДОНСКОЙ

350 г помидор (нарезать кружками), 150 г нарезанного перца, 100 г лука, нарезанного пластинками, 30 г прокаленного подсолнечного масла, 10 г сахара, 2 зерна черного горького перца, 2 ст. л. 5% уксуса, 10 г соли. Все перемешать, уложить в банки (на 2 см ниже горлышка), простерилизовать. 0,5 л — 35 мин., 1 л — 45 мин.

Рецептура дана на 0,5 л.

ПЕРЕЦ НАРЕЗАННЫЙ

Вычищенный нарезанный кусочками перец (зеленый, красный, желтый) бланшируют 2—3 мин., укладывают в банки, пересыпая солью (20 г на 1 л), и вливают 3 ст. л. 5% уксуса. Стерилизовать 0,5 л — 50 мин., 1 л — 60 мин.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

250 г лука, 300 г моркови, 30 г белых кореньев порезать, протушить в подсолнечном масле. Затем смешать с нарубленной зеленью петрушки и 1 ч. л. соли. Полученным фаршем при температуре 70—75° наполняют бланшированные перцы.

В подготовленные банки вливают 1 ст. л. прокаленного подсолнечного масла (0,5 л), заполняют фаршированным перцем и заливают томатным соком.

Для томатного сока: 700 г помидор, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. 5% уксуса, 0,5 г душистого перца. Кипятить сок без специй 15 мин., со специями еще 10 мин.

Стерилизовать: 0,5 л — 40 мин., 1 л — 50 мин.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ ЖАРЕНЫЙ

Целый перец наколоть и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Уложить в банки, перекладывая зеленью укропа, петрушки, горького перца, лаврового листа. В литровую банку насыпать 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 80—100 г уксуса, головку дробленого чеснока.

Залить кипятком и закупорить.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ С ПОМИДОРОМ

На дно пол-литровой банки уложить разрезанный на дольки помидор, проваренный в соленой воде сладкий перец без сердцевины (5 мин.). Сверху снова помидор. Простерилизовать 15 мин.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ

Вымытый, очищенный от сердцевины перец плотно укладывают в банки. Кладут 1—2 горошины душистого перца. Заливают слабым раствором соли (1 ч. л. на 2 л воды), предварительно нагрев его до 60—70° С. Стерилизовать 10 мин. (0,5 л).

СОЛЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Подготовленные баклажаны варят до мягкости в насыщенном соляном растворе (в растворе должно плавать сырое яйцо). Вынимают, кладут под груз и дают стечь жидкости. Каждый плод разрезают как раковину пополам, посыпают внутри черным молотым перцем, толченым чесноком и закрывают. Плоды укладывают плотно в эмалированную посуду и готовят новый рассол — соль, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу,— кипятят и охлаждают. Заливают баклажаны, кладут кружок и ставят в холод. Вместо черного перца можно использовать мелко нарезанный сельдерей.

МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Баклажаны средних размеров отварить до полуготовности, предварительно наколов вилкой и сделав продольный разрез на каждом. Плоды выложить на стол и гнетом отжать воду. Затем готовят фарш. Отваренные коренья петрушки, сельдерея, моркови, мелко режут и смешивают с нарубленной зеленью петрушки, укропа, добавляют мелко нарезанный лук, чеснок, горький красный перец и солят. Этой смесью фаршируют баклажаны, плотно укладывают их в простерилизованную банку и заливают 3-процентным столовым уксусом из расчета 1,5 стакана уксуса на литровую банку. (Стерилизовать 1 л — 10 мин., 3 л — 15—20 мин.).

ЖАРЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Баклажаны отварить в соленой воде до мягкости, вынуть и положить под пресс. Через 5 часов разрезать на несколько частей и обжарить на подсолнечном масле. Параллельно готовится соус — сладкий и горький перец, чеснок пропускают через мясорубку. В массу добавляют 80—100 г соли, уксус, специи, остатки масла. В банку укладывают слоями: баклажаны — соус. Стерилизуют 15—20 мин. (0,5 л). На 10 кг баклажанов берут 0,5 л 9-процентного уксуса, 200 г чеснока, 200 г горького стручкового перца (сырого), 0,5 кг сладкого болгарского перца, 0,5 л подсолнечного масла, соль, 10 горошин душистого перца, лавровый лист, пучок зелени петрушки.

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

Баклажаны испечь до готовности в духовке, немного остудить и посечь на мелкие кусочки или пропустить через мясорубку. Лук, морковь, сладкий перец поджарить на подсолнечном масле, добавив томатный сок или натертые на терке помидоры. Смешать массу баклажанов с пассеровкой и, добавив немного воды и соли, протушить. Горячую икру накладывают в простерилизованные горячие банки и плотно закрывают.

1 кг баклажан, 0,2 кг лука, столько же перца, моркови, 200 г томатного сока, 0,2 стакана воды, соль по вкусу.

БАКЛАЖАНЫ ДОЛЬКАМИ

Нарезать баклажаны дольками в 1 см шириной, замочить в соленой воде на 2 часа. Поджарить с обеих сторон и сразу класть горячими в банки, перекладывая приправой.

Приправа на 5 кг баклажан — 200 г уксуса размешать с измельченными 10 штуками красного болгарского перца, 2—3 стручками горького перца, 300 г чеснока. Стерилизовать 20 мин. (0,5 л) и закупорить.

БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ

Баклажаны порезать кружочками и обжарить на подсолнечном масле до золотистого цвета. Пропустить через мясорубку с горьким, сладким перцем, чесноком, добавить подсолнечное масло, уксус, соль. Простерилизовать 20 мин., укупорить и поставить в погреб.

2 кг баклажан, 3 стручка горького, 4 штуки сладкого перца, 3 головки чеснока, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан пищевого уксуса, 1 ст. л. соли.

СОТЭ ИЗ БАКЛАЖАН

Поджаренные до золотистого цвета кружочки баклажан, поджаренные лук, морковь, белые коренья уложить в банки с измельченной зеленью, душистым перцем вперемежку с соусом.

Для соуса: на 0,5 л 170 г томатного сока, 20 г сахара, 10 г соли, 1 горошина душистого перца, немного муки. Все спассеровать. Стерилизовать 0,5 л — 1 час.

БАКЛАЖАНЫ ПЕЧЕНЫЕ (ЗАГОТОВКА НА ИКРУ)

Баклажаны испечь, очистить от кожицы, горячими уложить в банки, добавляя на пол-литровую банку 10 г соли, 1,5 ст. л. 5% уксуса. Накрыть крышками, простерилизовать. 0,5 л — 60 мин., 1 л — 70—75 мин.

Баклажаны можно готовить с добавлением свежих помидор (разрезать дольками на дно) — в таком случае уксус не нужен,— с добавлением печеных перцев (4—5 штук положить поверх баклажан).

Зимой содержимое банки измельчить ножом, добавить репчатый лук и подсолнечное масло.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КВАШЕНЫЕ

Одинаковой величины баклажаны замочить в холодной воде и помыть, удалить плодоножки. Надрезать концы глубиной 3—4 см. Сварить в подсоленной воде (30 г соли на 1 л воды) до полуготовности — 30—40 мин. Вынуть, выложить на доску, придавить гнетом для удаления жидкости (4—6 часов).

Зелень сельдерея с длинными стеблями опустить в кипяток на 15 мин. Затем вынуть, охладить.

Мелко порезать зелень петрушки, измельчить в чесночнице чеснок.

Подготовить фарш для баклажанов: порезать лук, морковь, белые коренья, горький перец и обжарить в подсолнечном масле, посолить, добавить зелень петрушки, перемешать.

Фарш уложить в надрезы баклажан и перевязать стеблями замоченного сельдерея (стебли можно разделить на несколько нитей) и сложить в емкость. Каждый слой пересыпать солью и толченым чесноком. Сверху залить подсолнечным маслом и положить гнет.

На 10 кг свежих баклажан — 2 кг моркови, 500 г корней петрушки, 500 г лука, 30—35 г чеснока, 100 г зелени петрушки, 200—300 г соли, 250 г сельдерея, 500 г подсолнечного масла для обжаривания, 500 г для заливания.

Срок хранения — 6 мес. в прохладном месте.

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

Для квашения лучше брать капусту поздних сортов. Головки очистить, нашинковать, посолить, пересыпать тертой морковью, отжать в большом тазу до появления сока. Уложить плотно порциями в крупную посуду. Можно добавить лавровый лист, горошины черного перца, кусочки яблок. На капусту положить кружок и гнет до появления рассола. Во время брожения (4—5 дней) несколько раз прокалывать капусту острым длинным предметом,— это нужно для исчезновения горечи и неприятного запаха. После закваски капусту отнести в холодное место.

ШИНКОВАННАЯ КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ

Капуста шинкуется и квасится как и в предыдущем случае. Только на 10 кг капусты добавляют 1 кг яблок поздних сортов («Антоновка»).

КАПУСТА «ПРОВАНСАЛЬ»

Шинкованную капусту перемешивают с приправами — на 3 кг капусты: 400 г сахара-песка, 300 г подсолнечного масла, 5 г порошка горчицы, 250 г клюквы, по вкусу лимонной кислоты. Сложить в банки, залить рассолом (соль по вкусу). Эта капуста хранится в холодном месте до 10 суток, поэтому за это время ее целесообразно употребить в пищу.

КАПУСТА СО СВЕКЛОЙ

Капусту режут на 4—6 частей без кочерыжек, мелко режут очищенный чеснок, трут на терке хрен, крупными кубиками режут свеклу, нарезают зелень петрушки. Все вперемежку складывают в ведро, заливают рассолом и придавливают гнетом. 48 часов выдерживают в тепле.

8 кг капусты, 100 г чеснока, 100 г хрена, 50—100 г зелени петрушки, 300 г красной свеклы, можно добавить 3—4 стручка красного горького перца.

Рассол: 4 л воды, 200 г крупной соли, 200 г сахара. Вскипятить, залить теплым.

МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА

Измельчить капусту без кочерыжки, натереть на терке по одной штуке моркови и свеклы. Залить маринадом: на 2 кг капусты — 0,5 стакана подсолнечного масла, стакан уксуса (лучше яблочного), стакан сахарного песка, 2 ст. л. соли, 5—8 долек чеснока. Маринад довести до кипения, заливать горячим. Через сутки капуста готова.

СОЛЕНИЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Промыть соцветия цветной капусты проточной водой, плотно уложить в банки, залить кипяченым остуженным рассолом. На 1 л воды — 80 г соли, 80 г уксуса. Брожение идет 14—15 дней. После этого капусту долить рассолом (1 л — 30 г соли, 40 г уксуса), закрыть полиэтиленовыми крышками, вынести в холодное место.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Разобранную на соцветия цветную капусту бланшируют 3—4 мин., остуживают холодной водой, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом.

Для рассола: на 1 л воды — 20 г соли. В банку емкостью 0,5 л добавляют 1 ст. л. 5 % уксуса. Соотношение закладки: 60 % капусты, 40 % рассола.

Банки простерилизовать. 0,5 л — 20 мин., 1 л — 25 мин. Зимой содержимое банки подогревать до кипения, слить рассол, залить разогретым маслом, посыпать толчеными сухарями.

ОВОЩНАЯ ЗАГОТОВКА ДЛЯ СУПА

400 г цветной капусты, 800 г моркови, 150 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея, 100 г салатного перца измельчить, пробланшировать 3 мин., остудить холодной водой. В подготовленные банки укладывают овощи, добавляя пластинки репчатого лука (100 г), растертый с солью чеснок (2—3 зубка), нарезанную зелень петрушки и сельдерея (50 г), 1 ч. л. соли, 1 г лимонной кислоты.

Банки заливают водой от бланшировки и стерилизуют. 0,5 л — 1 час.

Зимой в мясной бульон с картошкой всыпать готовую смесь и проварить 5 мин., добавляя соль, перец по вкусу.

ЩАВЕЛЬ

Щавель можно заготовить двумя способами.

1-й способ: щавель промыть, просушить. Ножом из нержавеющей стали нарезать и наполнить пол-литровые банки. При этом его хорошо встряхивать, чтобы ложился равномерно. Сверху налить слой жира, насыпать соль. Закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в погреб.

2-й способ — горячий. Промытый щавель нарезают и укладывают в эмалированную посуду, добавляя мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, зеленый лук. Заливают горячей водой и кипятят 10 мин. Горячую зелень перекладывают в горячие стерилизованные банки, пастеризуют еще 20 мин. и закупоривают.

На 2 пол-литровые банки: 750 г щавеля, 150 г зеленого лука, 10 г зелени петрушки, 10 г укропа, 10 г соли, 300 г воды.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ЗЕЛЕНЬ

Щавель, укроп, петрушку моют, ошпаривают кипятком, просушивают и мелко секут. Перемешивают с солью (на 1 кг зелени — 200 г соли) и укладывают в банку. Закрывают полиэтиленовой крышкой.

ПРИПРАВА ДЛЯ БОРЩА

Взять поровну помидоров и красного сладкого перца, пропустить через мясорубку и посолить по вкусу. Затем массу прокипятить 1—2 мин. и разложить по банкам. Хранить в холодном месте.

ЗАПРАВКА ДЛЯ БОРЩА

Мелко порезать укроп, петрушку, сельдерей, лук, сладкий перец, помидоры, натереть на терке морковь. Все выложить в большую миску, всыпать соль и тщательно перемешать. Разложить в банки, закрыть и поставить в холод.

1 кг соли, 300 г укропа, 300 г сельдерея, 300 г перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг помидоров, 300 г моркови.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ БОРЩА

Кочан капусты, сладкий перец, зелень мелко порезать и высыпать в кипящий томатный сок. Кипятить 5 минут. Разложить в горячие простерилизованные банки. Перевернуть, укутать до утра.

На 3 кг капусты — 10—15 штук красного сладкого перца, 3 литра томатного сока, петрушка, укроп, 6—10 горошин душистого перца, 4—6 лавровых листа.

Заготовку можно использовать как салат.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ ЗЕЛЕНОГО БОРЩА

В состав заготовки входит щавель, зеленый лук, укроп. Все перемыть и мелко порезать, перетереть с солью (5—8 % по отношению к массе). Стерилизовать пол-литровую банку — 20 минут.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

Лущеный зеленый горошек залить до полного покрытия кипящей водой с солью и сахаром (1 л воды, 10 г соли и 20 г сахара) и кипятить 3 мин. Затем горячий горошек вместе с жидкостью уложить в банки емкостью 0,5 л, оставляя сверху 3 см свободного пространства.

Пастеризовать горошек надо дважды: в первый день — 30 мин., затем закрыть полиэтиленовыми крышками, во второй день — 10 мин. После этого закрыть банки металлическими крышками и поставить в холодное место.

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ В МАРИНАДЕ

Средней величины томаты, розовые или зеленые, мелкие огурцы (крупные порезать), мелкие луковицы (крупные режут на 4—6 долек), кружки моркови толщиной в 1 см, мелкие соцветия цветной капусты, кусочки сладкого перца, зубочки чеснока и пряности (по вкусу) укладывают в банки, заливают горячей (70—80°) маринадной заливкой и стерилизуют (1 л — 10 мин., 3 л — 12—15 мин.).

Для заливки: 1 л воды, 50 г сахара, 50 г уксуса, 40 г соли.

ЗАКУСКА ОВОЩНАЯ

Баклажаны, сладкий перец, лук режут кусочками, обжаривают, укладывают в банки и заливают томатным соком, кладут лавровый лист и несколько горошин душистого перца. Стерилизовать пол-литровую банку 1 час.

Расход на 10 пол-литровых банок: 1,6 кг баклажан, 1,6 кг сладкого красного перца, 0,8 кг сладкого зеленого перца, 0,5 кг лука, 2 кг помидор, 60 г соли, 50 г сахара, 10 шт. лаврового листа, 0,5 кг подсолнечного масла.

ОСТРАЯ ПРИПРАВА

Очищенный сладкий и горький перец, чеснок, помидоры пропускают через мясорубку, добавляют соль, хмели-сунели, растительное масло. Смешивают, раскладывают в стеклянные банки и, закрыв плотной крышкой, хранят в холоде.

200 г красного горького перца, 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г хмели-сунели, 50 г растительного масла.

1 кг красного незасохшего перца, 1 кг чищеного чеснока пропустить через мясорубку, можно добавить 2—3 красных помидора, тоже пропустить через мясорубку. Разложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холод.

СУШЕНАЯ ЗЕЛЕНЬ

Петрушку, укроп, сельдерей, другие пряные травы помыть в холодной воде, дать стечь, разложить на чистом полотенце и просушить. Затем зелень можно связать в пучки и досушивать в затемненном месте. Сушеную зелень сохранять в картонной коробке или полотняном мешочке.

Сушеная приправа годится для приготовления первых блюд зимой.

КВАШЕНАЯ СВЕКЛА

Свеклу вымыть, очистить, разрезать пополам, уложить в емкость, положить 2 ломтя черного хлеба, залить теплой водой, оставив место для брожения. Поставить в погреб.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Белокочанную капусту, морковь, сладкий красный перец, репчатый лук порезать или измельчить на терке. Сложить в большой таз, посыпать сахаром и солью, сдобрить уксусом, растительным маслом. Массу осторожно перемешать, не разминая капусту. Салат разложить в чистые 3-литровые банки, утрамбовать деревянной скалкой. Через три дня банки закрыть капроновыми крышками и поставить в погреб.

5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого красного перца, 350 г сахара, 4 ст. л. соли, 0,5 л 9-процентного уксуса, 0,5 л растительного масла.

АДЖИКА

1,5 кг помидоров, 1 кг яблок, 10—12 штук сладкого перца, 10 средних луковиц, 10 головок чеснока, 10 штук горького перца, 2 пучка петрушки, 0,5 кг моркови — все помыть, почистить, прокрутить на мясорубке (кроме зелени, ее мелко порезать), добавить 0,5 кг растительного масла, 2 ст. л. соли. Проварить до мягкости всех компонентов, закупорить смесь горячей.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АРБУЗ

Вымытый арбуз разрезать на куски, сложить в стерильную 3-литровую банку. Залить кипятком, накрыть крышкой и полотенцем. Выдержать 0,5 часа. Затем жидкость слить, добавить 1 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара (1 л), снова закипятить. В банку положить 1—2 зубка чеснока. Рассол снять с огня, влить 50 г уксуса 9 %, залить арбуз, закатать, сделать баню. Через сутки вынести в погреб.

СОЛЕНЫЕ АРБУЗЫ

Солить лучше мелкие, даже недозрелые арбузы. Наколоть в нескольких местах, сложить в емкость и залить рассолом (на ведро холодной воды 400 г соли и 1,2 кг сахара. Если солить без сахара, то соли берут 600—800 г на ведро воды).

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ

На дно емкости кладут слой листьев вишни и смородины и мытые яблоки (лучше антоновские) хвостиками вверх. В дальнейшем чередуют листья и яблоки. Заливка: 10 л кипяченой воды, 400 г сахара и 3 ст. л. соли. Заливать холодным раствором, положить гнет. Через три дня вынести в холодное место.

ДОМАШНИЕ «ОЛИВКИ»

Покрасневшие ягоды кизила или плоды терна садового моют, немного проваривают в воде, вынимают и варят 30 мин. в маринаде. Для маринада: 5 стаканов 3-процентного уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара.

Ягоды вынимают, остужают, складывают в банки, перекладывая эстрагоном, лавровым листом, гвоздикой. Заливают маринадом, закупоривают, ставят в холод.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

1 кг сырых грибов залить 0,5 стакана воды и 0,5 стакана столового уксуса. Положить три лавровых листа, 1,5 ст. л. соли, перец, гвоздику, корицу, укроп по вкусу (добавлять пряности после снятия пены), варить в маринаде, помешивая, 20 мин. Залить в горячие банки и закрыть.

БЕЛЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ГРИБЫ

Кусочки чищеных белых грибов пробланшировать 10 мин. в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды). Затем грибы укладывают в банки (0,5 л), добавляя лавровый лист, по 3 зерна горького и душистого перца. Залить горячим маринадом.

Для маринада: 2 стакана воды, 1,5 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 100 г 5 % уксуса. Стерилизовать 35 мин.

12 2-203

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА С ХРЕНОМ

Помытую свеклу сварить на слабом огне, почистить, потереть на мелкой терке. Почистить хрен, пропустить через мясорубку, добавить в свеклу.

Массу перемешать, сдобрить солью, уксусом, сахаром, еще раз перемешать. Заполнить банки, закрыть крышками, вынести в погреб.

2 кг свеклы, 200 г тертого хрена, сахар, соль, уксус по вкусу.

Подавать к студню, другим мясным блюдам.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ КУКУРУЗА

Восемь средней величины початков (столько входит в 3-литровую банку) сварить в несоленой воде до готовности, предварительно обрезав кончики.

Приготовить рассол из расчета на 1 л воды — 30 г соли, 30 г сахара.

Сваренную кукурузу уложить в банки, залить горячим рассолом, дать постоять и затем простерилизовать до появления пузырьков. Закатать и охладить. Зимой кукурузу подогревают вместе с рассолом, доводят до кипения. Затем подают к столу.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Морковь и лук посыпать мукой, обжарить, смешать с кубиками сырых баклажан (или кабачков), сладкого перца, солью, сахаром, томатной пастой, измельченным чесноком, зеленью. Помидоры нарезать дольками. В банки налить прожаренное подсолнечное масло, положить дольки помидоров, приготовленную смесь. На 0,5 л — 100 г баклажан (кабачков), 50 г сладкого перца, 140 г помидоров, 35 г обжаренного лука, 100 г моркови, 50 г томатной массы, зубок чеснока, немного зелени укропа, петрушки, сахар и соль — по вкусу, 70 г подсолнечного масла.



КОМПОТЫ, ЖЕЛЕ, ВАРЕНЬЯ

КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ

Плотные ягоды укладывают в дуршлаг, промывают в ведре с водой (опустить трижды). Дать стечь воде, очистить от чашелистиков. Уложить в банки, пересыпая сахаром (на 0,5 л — 6—8 ст. л. сахара с верхом). Накрыть марлей — дать постоять 2—4 часа. Затем стерилизовать 15—20 мин. Кипение воды не бурное, на 3 см ниже горлышка банки.

Пастеризация этого компота занимает 25 мин.

КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ

Ягоды (в дуршлаге) опустить на 2 мин в 1 % раствор соли — уничтожатся малиновые жучки. Затем промыть чистой водой, дать стечь воде, убрать хвостики. Уложить в банки, пересыпая сахаром (на 0,5 л — 6—8 ст. л. сахара), накрыть марлей, выдержать 4—5 часов. Простерилизовать 15 мин.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОС

Помытые абрикосы без косточек и хвостиков половинками укладывают в банку, заливают кипятком, стерилизуют. (0,5 л —10 мин.). Этот полуфабрикат зимой используется для приготовления десертных блюд.

Если абрикосы залить сахарным сиропом (на 1 л воды — 600—800 г сахара) и простерилизовать 10 мин., то этот компот дополнительной переработки не требует.

Абрикосы можно консервировать целыми.

ВИШНИ ЦЕЛЬНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Помытые, отсортированные вишни без хвостиков насыпают в банку и заливают кипятком. Стерилизовать 0,5 л — 7—9 мин., 1 л — 10 мин., 3 л — 25 мин.

Зимой вишни годятся для приготовления вареников, компота, киселя.

КОМПОТ ИЗ ВИШЕН

Подготовка плодов и консервация такая же, как и в предыдущем случае, только вместо кипятка используется сахарный сироп. (400—500 г сахара на 1 л воды).

ВИШНИ НАТУРАЛЬНЫЕ БЕЗ КОСТОЧЕК

Вишни без косточек не заливают водой, они при плотной укладке стерилизуются в собственном соку: на 0,5 л — 500 г вишен без косточек, стерилизовать 15—18 мин.

ВИШНЯ В СОБСТВЕННОМ СОКЕ

Вымытые просушенные вишни сложить в сухие банки как можно плотнее. Поставить стерилизовать. По мере опускания уровня вишен добавлять новую порцию до того момента, как сок подойдет к горлышку. Далее стерилизовать 10—12 мин. 0,5 л; 15 мин.— 1 л. Закупорить и охладить. Так же можно закрыть вишни без косточек.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШНИ

Подготовленную черешню залить сахарным сиропом (400—500 г на 1 л воды) с добавлением 1 г лимонной кислоты. Стерилизовать 0,5 л — 8—10 мин.

В черешню без косточек добавляется сироп (600—700 г на 1 л. воды) и лимонная кислота 2 г. Стерилизовать 0,5 л — 10 мин., 1 л — 12 мин.

СЛИВЫ ЦЕЛЬНЫЕ

Бланшированные сливы (2—4 сек.) остудить холодной водой (1—2 мин.) и уложить в банки. Залить кипятком, простерилизовать. 0,5 л — 10 мин., 1 л — 11 мин., 3 л — 20 мин.

КОМПОТ ИЗ СЛИВ

Бланшированные и остуженные в холодной воде сливы уложить в банки, залить горячим сиропом (300 г сахара на 1 л воды) и простерилизовать. 0,5 л — 9—10 мин., 1 л — 11—12 мин., 3 л — 20 мин.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК

Дольки яблок (поздних сортов) замочить на 15 мин. в 1 % растворе соли. Пробланшировать в горячей воде (85—90 °) 5—15 мин. (в зависимости от спелости, величины долек), охладить в холодной воде, уложить в банки, залить нагретым сахарным сиропом (300—350 г сахара на 1 л воды), простерилизовать. 0,5 л — 10 мин., 1 л — 12 мин., 3 л — 30 мин.

КОМПОТ ИЗ ЦЕЛЫХ ЯБЛОК

Яблоки средней величины (недозрелый «Белый налив») без червоточин помыть, дать стечь воде, целыми уложить в банки. Дважды залить горячей водой (90 °), в третий раз добавить в эту воду сахар (200 г на 1 л воды), закипятить и залить яблоки, сразу укупоривая.

КОМПОТ ИЗ ШЕЛКОВИЦЫ

Шелковицу перебрать, помыть, дать стечь воде, уложить в банки. Залить горячим сиропом (300—400 г сахара на 1 л воды), простерилизовать. 0,5 л — 12 мин., 1 л — 15 мин.

ГРУШИ НАТУРАЛЬНЫЕ

Твердые недозрелые груши средней величины (сорт «Лимонка») дважды заливают горячей водой, в третий раз в воду добавляют сахар (100—200 г на 1 л воды) и лимонную кислоту (1—2 г на 1 л воды), кипятят и заливают груши. Сразу укопорить.

Вместо лимонной кислоты наверх можно положить кислое яблоко, заливая его горячей водой вместе с грушами.

Без многократного заливания груши стерилизуют: 1 л —18 мин., 3 л — 40 мин.

ВИНОГРАДНЫЙ СОК

Отжатый из винограда сок прогревать 15 мин. при температуре 95 °, разлить в горячие банки, укупорить. Хорошо укрыть на 1 час.

КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ

Половинки персиков уложить плотно в банки, залить сахарным сиропом (400 г на 1 л воды), простерилизовать. 0,5 л — 10 мин., 1 л — 12—15 мин.

СМОРОДИНА С САХАРОМ

Очищенные, помытые, просушенные ягоды смородины пропускают через мясорубку. На 1 кг смородины добавить 1 кг сахара. Перемешать и уложить в сухие, простерилизованные над чайником банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Так можно готовить и клюкву.

СВЕЖАЯ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Сварить насыщенный сироп (1 стакан воды и столько же сахара) и держать на огне. Предварительно вымытые и подсушенные веточки смородины обмакнуть в сироп и сложить на блюдо. Подсушить в нежаркой духовке. Ягоды сложить в банку, закрыть крышкой или пергаментной бумагой и поставить в прохладное сухое место.

СМОРОДИНА МАРИНОВАННАЯ

Отобранные, очищенные от веточек ягоды промыть в холодной проточной воде, дать ей стечь.

На дно банки (1 л) положить пряности, засыпать смородину, залить заливкой, закатать, охладить.

Пряности: 3—4 гор. душистого перца, 0,5—0,7 г корицы, 3—4 шт. гвоздики.

Заливка: на 10 банок (1 л) — 2,5 л воды, 300 г уксуса, 1,2 кг сахара.

Стерилизовать: 0,5 л — 15 мин., 1 л — 18 мин.

Так же можно мариновать красную смородину, крыжовник. Последний желательно наколоть, чтобы сохранил форму.

ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА С САХАРОМ

Ягоды отделяют от плодоножек и гребней и опускают на 3—5 мин. в кипящую воду. Затем пропускают их через мясорубку. Полученную массу смешивают с равным количеством сахара, нагревают до полного растворения сахара и кипятят 3—5 мин. Перекладывают в горячие банки, стерилизуют 10 мин., затем укупоривают.

МАЛИНА С САХАРОМ

Ягоды положить в дуршлаг и опустить в 1 % солевой раствор. Промыть чистой водой, убрать хвостики, дать стечь воде. Ягоды размять с сахаром в эмалированной посуде (на 1 кг ягод — 1,5 кг сахара).

ДЖЕМ КЛУБНИЧНЫЙ

Клубнику хорошо промыть в холодной проточной воде, дать ей стечь. Подготовленную клубнику залить измельченной на мясорубке красной смородиной, засыпать сахаром и оставить выстаиваться 14—16 часов.

После этого смесь проварить. Часть клубники вынуть, а смесь варить дальше до превращения ее в желе. Потом вынутую клубнику опустить в желе и еще проварить. Горячий джем разлить в горячие простерилизованные банки. Закатать. На 500 г клубники 200 г красной смородины, 500 г сахара.

ДЖЕМ МАЛИНОВЫЙ

Малину сортируют, моют, очищают, засыпают половинную дозу сахара и оставляют на 4—6 часов. Сок слить, добавить в него другую половину сахара, проварить 5 мин.

В сироп высыпать малину, варить до готовности, расфасовать в горячие банки, укупорить.

На 1 кг малины — 1 кг сахара.

Джем считается готовым, если капля его не растекается на блюдечке.

ПОВИДЛО ИЗ СЛИВ

Из вымытых слив вынуть косточки, часть сложить в таз, добавить немного воды (0,5 стакана) и варить на небольшом огне. Когда масса наполовину уварится, добавить еще столько же слив. Когда уварится и эта порция, добавить еще слив. Время от времени помешивать деревянной лопаткой. Когда масса уварится в третий раз, положить сахар и апельсиновую цедру. После закипания повидло снять с плиты и теплым разложить в простерилизованные над чайником банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками, которые предварительно надо обдать кипятком.

ПОВИДЛО ИЗ ЯБЛОК

Яблоки очищают от кожицы, вырезают сердцевину, режут на дольки, пропускают через мясорубку, уваривают в тазу при постоянном помешивании. Через полчаса добавляют сахар (10 кг яблок — 4—6 кг сахара), варят до готовности (капля не растекается), расфасовывают в горячем состоянии в горячие банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Перебранные и вымытые ягоды высыпать в посуду, залить кипящим сиропом и варить 5 мин., снять с огня, разложить в банки. На 1 кг ягод — 1—1,5 кг сахара и 1 стакан воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

Лепестки душистых роз (400 г) моют, просушивают, выкладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпают сахаром (500 г), добавляют 1 ч. л. лимонной кислоты, которую растворяют в 1/4 стакана воды. Все перемешать, выдержать 6 часов. Затем берут еще 500 г сахара, растворяют его в стакане воды, доводят до кипения.

Горячим сиропом заливают лепестки роз и варят до готовности.

Расфасовка горячая.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОК

Райские яблоки очищают от плодоножек, чашелистиков, моют, накалывают, бланшируют в кипящей воде 3—4 мин., охлаждают в холодной воде. Затем заливают кипящим сиропом (на 1 кг яблок 1 кг сахара и 2 стакана воды). Варенье варят 3 раза по 15 мин. с промежутком в 4 часа.

Способ фасовки — горячий.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ

Начинку для пирогов заготавливают из яблок, айвы, вишни. Яблоки и айву очистить от кожицы, сердцевины, потереть на терке, смешать с сахаром (на 1 кг смеси — 200 г сахара).

Вишни пересыпать сахаром (на 1 кг вишен 200 г сахара).

Подготовленные смеси уложить в банки, стерилизовать, закрыть крышками.

0,5 л — стерилизовать 20 мин., 1 л — 30 мин.

ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Недозрелые ягоды крыжовника перебрать, помыть, залить водой и варить в эмалированной посуде до размягчения ягод. Отвар отстоять, процедить. Снова поставить на огонь и уваривать вдвое, снимая пену. Добавить сахар. Готовое желе разлить в горячие банки и закатать. 1 кг крыжовника, 700 г сахара, воды столько, чтобы покрыла ягоды.

ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ

Промытую малину в равных порциях смешать с таким же количеством ягод красной смородины. Смесь залить водой, массу проварить до размягчения. Дать устояться, потом процедить. Снова поставить на огонь, варить, снимая пену, добавить сахар. Сок уварить вдвое. Желе разлить в горячие банки и закатать.

1 кг сока, 700 г сахара.

ДЖЕМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Помытую красную смородину (вместе с веточками) залить, чтобы покрыла ягоды, проварить до выделения сока. Отжать, уварить вдвое, добавить сахара (на 1 кг сока 500 г сахара) и варить далее до готовности.

Расфасовать горячим.

ФРУКТОВЫЕ СОКИ

Готовятся из отжатых в соковыжималке яблок, винограда, вишен, абрикос, клубники, малины, красной, черной смородины. В них можно добавлять сахар по вкусу. Сок нагревают до температуры 90—95 °, горячим разливают в горячие банки и сразу укупоривают.

ВАРЕНЬЯ

Ягоды, фрукты	Концентрация сахара на 1 кг ягод и фруктов в граммах	Особенности приготовления	К-во воды	Время варки
Клубника Земляника Малина	1000 1500 1500	Настоять в сиропе, слить, закипятить и залить ягоды.	1 стакан	до густоты
Черная смородина	1500	Залить ягоды горячим сиропом.	2 стакана	1 час
Крыжовник	1500	В двух стаканах воды сварить горсть листьев вишен и отваром залить ягоды, настоять 5—6 часов. Сок слить, закипятить, ягоды снова залить, добавив сахара.	—"—	20 мин.
Вишня Черешня	1500	Залить горячим сиропом, добавить лимонной кисло-	2 стакана	до густоты
Абрикос Слива	1500	ты. Настоять в сиропе 12 часов.	—"—	по 5 мин. несколько дней подряд
Яблоки	1500	Выдержать дольки в горячем сиропе 3—4 часа, добавить цедру лимона	1,5 стакана	по 5 мин. несколько дней подряд до прозрачности долек
Груши	1000	Выдержать дольки в горячем сиропе с 1/4 лимона	—"—	—"—
Рябина	1800	Выдержать сутки в сахарном сиропе, потом слить его, закипятить снова сироп и залить на 5—6 часов.	2 стакана	варить до готовности

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОМПОТОВ

Ягоды и фрукты	Концентрация сахара на 1 л воды в граммах	Время стерилизации в мин.		
		0,5 л	1,0 л	3,0 л
Яблоки дольками	450—650	10	15	25
Груши дольками	250—450	20	25	35
Вишня	650—1000	10	15	20
Черешня	450—650	8—10	10—15	15—18
Абрикос (половинки или целые)	450—650	12	20	30
Персики (половинки или целые)	250—450	10	20	40
Слива	450—650	12	20	30
Земляника Клубника Малина	1500—1800	10—12		
Черная смородина	1500	13—18	20	

ПРИМЕЧАНИЕ: дольки и половинки фруктов класть в банку срезом вниз.



ЗАГОТОВКИ ИЗ МЯСА, САЛА, РЫБЫ

● Для консервирования мясных, рыбных продуктов используются только свежезабитые тушки.

● Мясо содержит большое количество белковых веществ, поэтому стерилизация требует много времени — до 10 часов.

● Крупные и жирные куски мяса коптятся дольше мелких и постных.

● При засолке мяса и сала старайтесь не оставлять пустот, тщательно засыпайте их солью.

СУХОЙ ЗАСОЛ МЯСА

Кусочки свежей говядины или свинины (50—60 г) укладывают в широкую эмалированную кастрюлю, пересыпают солью (на 1 кг 20—25 г), добавляют немного сахара, селитры (по 1 г на 1 кг мяса), хорошо перемешивают и укладывают плотно в прожаренные банки, чтобы не было воздуха. Выдерживают 48 часов при температуре 3—4 °. При более теплой температуре засол идет быстрее. Потом закрывают крышками, выносят в холодное место. Хранить 2—3 недели.

Перед употреблением в пищу мясо вымачивают.

МЯСО ВАРЕНОЕ КОНСЕРВИРОВАННОЕ

Свежее мясо режут на куски, укладывают в кастрюлю и заливают водой так, чтобы покрыла мясо на 1 см. Добавляют соль, морковь, лук, душистый перец, лавровый лист, варят 1,5 часа, затем плотно укладывают в пропаренные банки (0,5 л), доливают бульон и стерилизуют еще 30 мин. Затем укупоривают и еще стерилизуют 3 раза по 80 мин. с промежутками в 24 часа. Во время стерилизации кастрюлю накрывают крышкой. (на 1 кг мяса — 100 г моркови, 50 г лука, 30 г соли, 3 зерна душистого перца, 2 шт. лаврового листа)

СОЛОНИНА

Свежее мясо нарезают кусочками, обваливают в посолочной смеси (на 10 кг мяса — 1 кг соли, 12 г селитры) и укладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый раз посолочной смесью. Наверх кладется гнет. Через 24 часа мясо заливают прокипяченным и охлажденным рассолом (на 1 л воды — 400 г соли, 10 г сахара, 5 г селитры). Рассол должен покрывать мясо на 1 см. Через 20 дней солонина готова.

Перед употреблением в пищу мясо вымачивается.

ШПИК

Свежее сало нарезают кусками 30×30 см или полосами, делают надрезы и хорошо солят (на 15 кг сала — 1 кг соли), плотно укладывают в эмалированную посуду, чтобы не было пустоты, пересыпая солью. Через каждые 5 дней сало меняют слоями — нижние наверх, верхние — вниз (4 раза). Через 20 дней сало готово.

Хранить в холодном месте до 2-х месяцев.

Во избежание старения сало заливают соляным раствором (400 г соли на 1 л воды), сверху кладут груз.

КАК ЗАКОПТИТЬ ОКОРОК

Чтобы закоптить свиной окорок, на 10 кг окорока берут 750 г соли, 10 г селитры, 65 г специй (лаврового листа, перца, гвоздики). Смесью соли, селитры, специй нужно хорошо натереть окорок. Потом положить его шкуркой книзу в вымытый и просушенный бочонок. Окорок присыпать солью, накрыть кружком и вынести бочонок в холодное место. Когда выступит рассол, на кружок положить груз (чистый камень). Через два дня окорок необходимо перевернуть, а если их несколько, то поменять местами. Необходимо следить за тем, чтобы кружок всегда был покрыт рассолом. Через 20 дней окорок можно коптить.

Перед копчением его надо хорошо отмыть от рассола, обтереть, просушить в холодном месте и обвалять в муке или отрубях, чтобы не загрязнился в процессе копчения.

Для копчения установить бочку без дна, подвести к ней дымоход (канаву, закрытую сверху листами железа, шифера и засыпанную землей). Окорок подвесить в бочке на перекладине и закрыть листом железа, мокрым мешком. В начале дымохода развести дымовой костер из сырых вишневых веток (огня не допускать).

ПОЛУКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА

Для фарша такой колбасы требуется 1,5 кг посоленной говядины, полужирной свинины — 2 кг, жирной грудинки — 1,5 кг, сахара 10 г, чеснока 2—3 дольки, перца — по вкусу. Все измельчить, заполнить промытые вычищенные кишки. Подготовленную колбасу подвесить в прохладном помещении на 4—5 часов. Затем коптить горячим дымом 40—50 мин. После копчения колбасу проварить 1 час при температуре 80 °, затем снова подсушить так, чтобы батоны не касались друг друга (3—4 часа). После этого колбасу снова коптят двое суток при температуре 40—45 °.

ОКОРОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ

Соленый окорок вымочить в холодной воде (4—6 часов), затем подвесить, чтобы вода стекла и окорок просушился (2—3 часа). Протереть чистой тряпочкой, уложить на противень кожей вниз и равномерно покрыть простым тестом из ржаной или пшеничной муки. Поместить в печь или духовку и печь 2,5—3 часа.

Если заостренная лучина легко проходит до кости — окорок готов.

КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ СВИНАЯ

Для приготовления колбасы необходимо обработать тонкие кишки. Требуется снять с них жир, выжать содержимое, промыть водой, уложить в кастрюлю с подогретой водой (40—50 °), выдержать 4 часа. Кишки вывернуть с помощью круглой палки и снова замочить на 1 час в теплую воду. Затем тупым ножом соскоблить оболочку, промыть, вывернуть на лицевую сторону, надуть, просушить.

Свиное мясо и сало режут мелкими кусочками, пересыпают солью, горьким и душистым перцем, толченым чесноком и этим фаршем наполняют кишку, край которой плотно завязывается ниткой.

Кишки сворачивают в спираль, перевязывают и дают постоять (чтобы соль растворилась). Затем колбасу прокалывают иглой в нескольких местах и кладут на сковородку с растопленным свиным жиром и жарят. Время от времени ее переворачивают. Колбаса готова, если сок не вытекает.

Для фарша: на 1 кг свинины 400 г сала, 8 зубков чеснока, 8 горошин горького и 4 горошины душистого перца, 2—3 ч. л. соли.

Для длительного хранения колбасу укладывают в эмалированную посуду и заливают смальцем.

КЕНДЮХ УКРАИНСКИЙ

Для его приготовления нужно обработать свиной желудок (кендюх). Технология такая же, как и при подготовке кишок на колбасы. Только выскабливание внутреннего слоя требует больших усилий. Его необходимо хорошо натирать солью.

Для фарша используются обрезки мяса, сала с головы, хрящики с ушей, язык, грудинка (от 800 г до 1 кг). Все измельчается на мелкие кусочки, пересыпается солью, перцем, толченым чесноком (по вкусу), укладывается в желудок, зашивается суровой ниткой. Кендюх, предварительно проколотый в нескольких местах толстой иглой, опускается в казан, заливается водой и варится несколько часов (3,5—4 часа). Время от времени его поворачивают. Затем желудок вынимают и кладут под гнет. Так он и выстуживается. Через сутки готов к употреблению.

Для длительного хранения его заливают смальцем, как и колбасы.

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА

В подготовленные кишки (см. «Колбаса домашняя свиная») заливается кровь с добавлением соли, молотого перца (черного и душистого). Концы туго завязываются шпагатом. Колбасы укладываются в казан, заливаются водой и варятся при слабом кипении воды.

В процессе варки их прокалывают иглой. Если кровь не вытекает, колбасы готовы.

Иногда в кровяную колбасу добавляют мясную и жирную обрезь.

На 1 кг крови — 20—25 г соли, 2—3 г перца, 0,5 кг обрези.

Употребляют кровяную колбасу в холодном виде.

ВЫТОПКА СМАЛЬЦА

Жир почечный, нутряной, обрезанный от мяса, тонкий подкожный нарезают на кусочки, заливают холодной водой, вымачивают 2—3 дня, несколько раз меняя воду. После этого воду слить, жир уложить в казан

или кастрюлю, налить свежей воды 1/3 объема жира, всыпать 1 ч. л. питьевой соды (на 3 кг жира) и на слабом огне довести воду до кипения. Осторожно собирать в другую посуду жир, образующийся на поверхности, до тех пор, пока шкварки не приобретут золотистого цвета.

Полученный смалец перетапливают вторично, добавляют соль (по вкусу), расфасовывают и ставят на хранение.

ПТИЦА ЖАРЕНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Птицу распотрошить, опалить оставшиеся перья, зачистить, вырезать железы в верхней части хвоста, анальное отверстие, хорошо промыть. Уложить на противень (утятницу, гусятницу) и поставить в нагретую духовку. Зажаривать, поливая жиром и выделяющимся соком или водой. Готовую птицу охладить, разрезать, вынуть грубые кости, плотно уложить мякоть в прожаренные пол-литровые банки, залить образовавшимся при жарке соусом. Если соуса нет, залить кипящим бульоном.

Стерилизовать 30 мин. Укупорить. Укупоренными стерилизуют еще 3 раза с промежутком в 24 часа (1-й раз — 90 мин., 2 и 3-й раз по 70 мин.).

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ

Нарезанную кусочками печень промыть в горячей воде. Отварить кусок жирной свинины (по весу печенки) и все вместе пропустить через мясорубку (можно дважды). Добавить соль, горький и душистый перец, гвоздику, мускатный орех, жареный лук (по вкусу). Паштет вымешать, уложить в подготовленные банки (0,5 л). Стерилизовать при 100 ° 0,5 л — 2 часа, 1 л — 2 часа 30 мин. Укупорить, вынести в холод.

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ

Небольшие кусочки мяса отбить, посолить, вместе со специями уложить в сковородку с жиром и нарезанным луком. Обжарить мясо со всех сторон, добавить воду или бульон. Протушить и горячим уложить в банки, заливая оставшимся соусом. Стерилизовать при 100 ° 0,5 л — 1 час 30 мин., 1 л — 1 час. 45 мин.

ЗАСОЛКА РЫБЫ

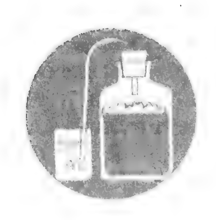
Перед посолом рыбу необходимо разделать — вынуть жабры, внутренности (за исключением мелочи). Если рыба крупная (более 1 кг), сделать разрез вдоль спинки. Рыбу обвалять в соли, уложить брюшком кверху в эмалированной посуде, засыпать солью (на 1 кг рыбы — 175—200 г соли). Вынести в холодное место, накрыть кружком, положить гнет. Через 6—7 суток рыба готова.

РЫБА МАРИНОВАННАЯ

Прежде чем мариновать свежую рыбу, ее нужно засолить. После этого сложить в банки или другую посуду и залить маринадом:

5 л воды, 60 г сахара, 2 шт. душистого перца, 100 г уксуса, 40 г соли, 3 г кориандра, лавровый лист.

Сохранять в прохладном месте.



ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

- Для получения хорошего вина не используйте гнилые и слежалые фрукты, ягоды.

- Чистота посуды, чистота фруктов, быстрота приготовления — залог того, что гнилостные бактерии не начнут своего разрушительного действия в процессе изготовления хорошего вина.

- Стеклянные емкости, в которых зреет вино, не должны находиться на свету.

- Сок ягод, фруктов не должен соприкасаться с цинком или посудой из него.

- Алюминиевую посуду можно использовать на очень короткое время.

- Для выжимания сока используют соковыжималку. Если ее нет, пригодится редкий льняной мешок, который наполняют фруктами и разминают в эмалированной емкости.

- Для созревания вина необходимы стеклянные баллоны разной емкости с плотными пробками, в которые вделаны резиновые трубки. При брожении вина трубка из пробки обязательно опускается в емкость с водой. Это — водяной затвор.

- Если в процессе брожения вина герметичность водяного затвора будет нарушена, внутрь баллона попадет кислород, который вызовет разложение спирта на воду и уксусную кислоту.

- Отжатую мезгу от ягод после первого брожения можно использовать вторично, добавляя для продолжения брожения 30 % сахарный сироп, который сливают через 3—4 дня, закрывают водным затвором и оставляют до полного окончания брожения.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

Перебранный, вымытый, просушенный виноград разминают в дуршлаге над эмалированной посудой. Сок и мезгу (выжимки) сливают в баллон, накрывают марлей и ставят для брожения в теплое место с температурой 25—28 ° на 2—3 дня. (Оставить место для брожения).

При брожении сока без мезги вино получается менее ароматным.

Для брожения можно добавить немного дрожжей, но можно обойтись и без них. После отделения сока его сливают, отжимая мезгу, переливают

в чистый баллон, устанавливая водяной затвор, и ставят на дображивание. В зависимости от температурных условий оно может длиться 12—20 дней.

Окончание брожения характеризуется прекращением выделения пузырьков из трубки водяного затвора, осадком на дне баллона, осветлением вина.

Очищенное вино разливают в бутылки, укупоривают, ставят в холодное, темное место.

Полученное вино называют сухим (без добавления сахара).

При повышенной кислотности винограда в жидкость для брожения добавляют сахар из расчета 50—100 г на 1 л сока.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ, КЛУБНИКИ

Вымытые, очищенные от плодоножек ягоды разминают руками, выливают в емкость (2 кг на 3-литровый баллон, 8 кг на 10-литровый). Добавляют сахар (100—150 г на 1 кг ягод) и закрывают горлышко марлей. После отделения мезги сок, процеживая, сливают в другую емкость, закрывают водяным затвором до окончания брожения. Для осветления вина после сбраживания его выносят в холодное место, не снимая водяного затвора (до 30 дней). Затем вино разливают по бутылкам и укупоривают.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОЙ, КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Чистые, отсортированные, помытые ягоды тщательно разминают, сливают в емкость (пропорция такая же, как при приготовлении вина из малины, клубники), закрывают марлей и оставляют в теплом месте бродить на 2—4 дня (в зависимости от температуры).

После отделения мезги от сока последний слить в отдельную посуду, отжимая мезгу, закрыть водяным затвором на 10—12 дней, пока брожение прекратится. Вино слить без осадка, расфасовать в бутылки, поставить в холодное темное место.

ВИНО ИЗ ЯБЛОК

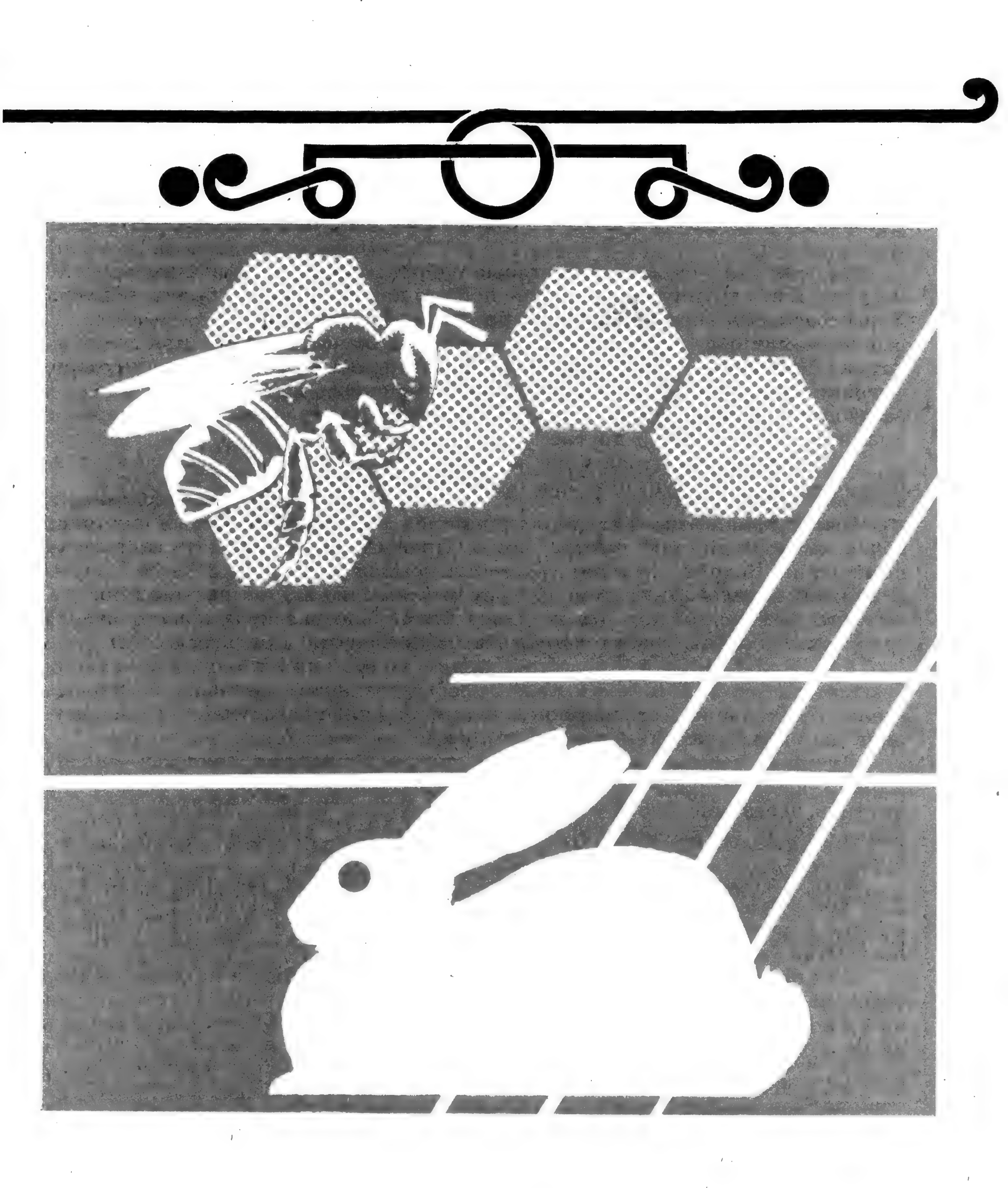
Отсортированные яблоки пропускают через мясорубку, мезгу с соком помещают в баллоны (2 кг — в 3-литровый баллон, 8 кг — в 10-литровый), добавляют сахар (100—150 г на 1 кг мезги), ставят на 2—4 дня в теплое место. Баллоны обвязывают марлей. После отделения мезги сок сливают, добавляют еще сахар (на 1 л сока — 100—150 г) и закрывают водяным затвором на период дополнительного брожения 15—25 дней. По окончании брожения вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить, поставить в темное место.

СЛИВЯНКА

Половинки слив укладывают в баллон, засыпают сахаром (150 г на 1 кг слив). Баллон закрывают водяным затвором, ставят в теплое место на 35—45 дней для брожения.

После окончания процесса сок слить в бутылки, закупорить, вынести в холодное место.

Подсобное хозяйство



Разведение живности на дачных, приусадебных участках становится все более прибыльным занятием. В зависимости от естественных условий, близости водоема, леса, луга, травянистых оврагов вы можете сделать выбор в пользу выращивания кур или уток, кроликов, коз и даже теленка.

За теплое время года можно обеспечить семью диетическим высококачественным мясом, которое ни в какое сравнение не идет с тем, что предлагается в магазинах.

КУРЫ

Прежде чем заняться разведением кур, надо решить, чего вы от них ждете — больше мяса или яиц, или того и другого вместе. В зависимости от этого надо и выбирать породу.

Куры яйценоского типа быстро созревают, часто несутся и имеют небольшой вес. К ним относятся леггорны, итальянские куропатчатые, минорки и др.

Мясной тип — это куры, которые набирают быстро живой вес и плохо несутся. В эту группу входят такие породы как кохинхины, брама, корниш. У нас распространение получили бройлеры.*

Мясо-яичные куры совмещают лучшие качества двух предыдущих типов. Этих пород больше всего, и им, как правило, отдают предпочтение хозяйки. Из отечественных пород известны куры юрловские, кучинские, загорские, первомайские, полтавские, глинистые, московские черные, ленинградские белые и другие.

Из зарубежных пород у нас разводят: белый и полосатый плимутрок, нью-гемпширских кур, красных белохвостых, австралорпов и других.

Выращивание цыплят. Вылупившихся или приобретенных в птицеводческих хозяйствах цыплят надо, прежде всего, держать в теплом помещении. Недельные цыплята хорошо чувствуют себя при 28—30 ° тепла. С каждой неделей роста температуру можно снижать на два градуса.

Четырех-пятинедельные цыплята нормально развиваются при 18—20 градусах тепла, их можно выпускать на прогулки.

Для сохранения температуры в помещении для молодняка используются подогретые опилки, электрообогреватели, обычные резиновые грелки, застеленные старыми пеленками; идеальный случай — это подсадить цыплят к наседке (делать это нужно в темноте).

Лучшим кормом в первые три дня для цыплят является пшено, манная крупа, дробленая кукуруза, измельченные вареные яйца (прокрутить через мясорубку вместе со скорлупой). К ним добавляется рубленая зелень одуванчика, лука, салата, капусты, крапивы, молотая морковь.

Вода (лучше кипяченая) должна находиться у цыплят постоянно. Для того, чтобы цыплята не вымокли, не лезли в блюдце, в последнее нужно перевернуть пол-литровую банку с водой с тем, чтобы питье поступало умеренно.

Для профилактики заболеваний цыплятам дают раз в неделю бледно-розовый раствор марганцевокислого калия, зеленый чай (1 ст. л. чая на 1 л воды), растворяют в воде растертые таблетки антибиотиков (1 таблетка на 1 л воды) или добавляют порошок таблетки в корм.

---

* Бройлер. От английского слова «broil» — «жарить» — откормленный на мясо цыпленок 60—70-дневного возраста.

С полуторамесячного возраста кормом для цыплят и уже взрослых кур служат зерновые, комбикорм, пищевые отходы, вареный картофель, в них добавляются толченые мел, ракушка и, конечно, трава — люцерна, клевер, зелень бобовых, спорыша и проч.

Цыплята яйценоских пород кормят по режиму — 4 раза в день. При выращивании бройлеров — корм у них должен быть в любое время суток, только так за 7 недель они достигнут веса 1,5—1,6 кг.

Цыплята хорошо растут в просторных загородках на траве. В последнее время практикуются переносные сооружения под пленкой в виде квадратных колпаков, которые удерживают тепло и дают возможность цыплятам пастись.

В ходе выращивания цыплят надо тщательно следить, не появился ли среди них вялый, больной цыпленок (его сразу видно — он сидит с опущенными крыльями, мало двигается) — такого необходимо изолировать и закапать несколько раз в клюв раствор антибиотика, подкормить растертым в молоке желтком крутого яйца.

Чистота места, где живут цыплята,— залог предупреждения заболеваний.

В 4-месячном возрасте можно определить будущую хорошую курицу или петуха — у них блестящее, чистое оперенье, ярко-розовые гребень, сережки, клюв и ноги ярко-желтые. Таких цыплят, как правило, оставляют, остальных переводят на мясо. На 10—12 кур достаточно 1 петуха. Если яйца нужны только для еды, петуха держать не обязательно.

Содержание кур. Хорошие несушки откладывают в неделю 5—6 яиц и начинают нестись в 5 месяцев. Для этого им необходимо полноценное питание и по возможности свободное передвижение. Кормить кур желательно 3 раза в день зимой и 4 раза летом. В корм, помимо ранее упомянутых компонентов, добавляют соль, древесную золу.

Кур содержат в сараях, птичниках с оборудованными насестами (90—110 см от пола), гнездами (1 гнездо на 4 курицы). Помещения должны быть без сквозняков, доступными для уборки помета, сбора яиц. Возле курятника необходимо оборудовать кормушки, поилки.

Для устройства гнезд сгодятся деревянные ящики из-под фруктов, овощей с подстилкой из соломы, крупных опилок.

Собранные яйца мыть не нужно — на них есть защитная пленка, которая предохраняет от порчи.

Выведение потомства. Если вы хотите отобрать яйца для домашнего инкубатора или подложить их под наседку (такую курицу трудно согнать с гнезда), то: во-первых,— яйца должны быть оплодотворенными, во-вторых,— срок хранения их не должен превышать шести суток, в-третьих,— по внешнему виду они должны быть крупными с чистой, гладкой скорлупой, одинаковыми по размеру.

В домашнем инкубаторе яйца необходимо поворачивать 12 раз в сутки. Срок инкубации кур — 20 суток.

УТКИ

Утки хорошо приспосабливаются к условиям окружающей среды, не разборчивы в корме, быстро набирают вес. Хорошо растут и развиваются вблизи водоема. Если такового нет,— широкую емкость с водой выставляют возле птичника.

Наиболее распространенные породы уток: пекинские, украинские серые, черные белогрудые, зеркальные, мускусные.

Уход за утятами. В первые дни жизни содержание утят сходно с выращиванием цыплят. Им нужно тепло — 28—30 °, чистое помещение, но уже в 3-дневном возрасте их можно выпускать на улицу, а с 10—15-дневного возраста они могут находиться на воздухе целый день (в хорошую погоду). В 20 дней утят выпускают на водоем.

Утята привыкают получать корм в одно и то же время, поэтому желательно соблюдать режим. До 15 дней их кормят часто, до 8 раз в день, позже число кормлений уменьшается до 4-х. В рацион утят с раннего возраста включают влажные рассыпчатые мешанки из измельченного зерна, травы, мела. На второй месяц добавляют корнеплоды — картофель (в вареном виде), тертую свеклу. Утки едят много зелени, особенно любят ряску, которая растет на водоемах.

При интенсивном откорме утка в 50 дней весит 3—3,5 кг.

Для утят сооружают наземные навесы или домики, рядом с которыми устанавливают кормушки, поилки (воду желательно менять почаще).

В домиках можно оборудовать сетчатые полы — на них утята развиваются лучше, чем на полах с подстилкой.

ГУСИ

Гуси — птица скороспелая. Пастбище и водоем — идеальные условия для ее выращивания. За 60—70 дней гусь достигает веса 4—5 кг.

Распространенные породы гусей — холмогорские, горьковские, крупные серые, китайские, комогорские, бойцовые и др.

Выращивание гусят. Первые три дня сходны с содержанием утят. Гусята хорошо поедают вареный картофель с размолотым зерном, измельченной травой, особенно крапивой. Уже в двухмесячном возрасте гусенок съедает до килограмма травы. Подкормка концкормами составляет 1,5 кг на 1 кг привеса.

Взрослые гуси наряду с травой охотно поедают сухую зерновую смесь, запаренный картофель, сечку из люцернового сена, тертые морковь, свеклу, добавки в виде мела, ракушки, костной муки. Содержат гусей ночью в сараях, днем в специальных загонах.

Отбор племени. Гусыни начинают кладку яиц в возрасте 8—10 месяцев. На 3—4 гусынь требуется 1 гусак — его лучше брать или обменять на гусака из другого хозяйства. «Чужак», как свидетельствуют птицеводы, лучше охраняет гусиную семью и заботится о ней. Гусынь на племя оставляют таких, которые не враждуют, а находятся всегда рядом.

ИНДЕЙКИ

Мясо индейки отличается высокими вкусовыми качествами. Ценность этой птицы и в том, что за короткое время она быстро прибавляет в весе. В 4 месяца при хорошем уходе индюшка весит до 4,5 кг. Но по сравнению с другими породами домашних птиц выращивание молодняка более трудоемко — индюшата «капризны» в отношении температурных колебаний, чувствительны к однообразию кормов, отсутствию витаминных добавок.

В черноземной зоне разводят северо-кавказскую, белую широкогрудую породу индеек.

Уход за индюшатами. До 9 недель он должен быть очень тщательным. В тепле до 28° индюшат необходимо держать 10—12 дней. Индюшат без наседки надо научить клевать (стучать пальцами по дощечке), пить (окунать клюв в воду); корм и вода должны быть комнатной температуры. Еду для индюшат готовят так: в дробленое зерно (лучше кукурузы) добавляют творог, измельченные вареные яйца, лук, крапиву, мел. Позже, с 7-дневного возраста, можно давать пшеничное зерно, просо, добавлять мелкий песок, гравий. Травы одуванчика, тысячелистника, зеленый лук, замешанные в корм, предохраняют индюшат от заболеваний.

Содержат индеек в таких же помещениях, как и уток.

КРОЛИКИ

Мясо кроликов ценно тем, что в нем, по сравнению с мясом других животных, находится меньше холестерина — вредного вещества, оседающего на стенках кровеносных сосудов человека. Сочная, нежная по вкусу крольчатина не теряет своих свойств и в копченом, консервированном виде.

Основной корм для кролика — трава, чем выгодно его выращивание. Ну а кроме всего, тот, кто занимается кролиководством, будет иметь ценный мех, а в зависимости от породы еще и мягкий пух...

Известно более 60 пород кроликов. На Украине широко распространены белый и серый великаны, советская шиншилла, серебристые, чернобурые, ангорские породы и др.

Уход за крольчатами. Если вы приобрели уже отлученных от самки кроликов (1,5—2 месяца), следует помнить, что они будут лучше развиваться, если самцов и самок рассадить в отдельные клетки, не следует также сажать вместе крупных и мелких крольчат.

Клетки, как правило, сооружают на столбиках, высотой 0,8—1 м над землей. Клетки могут быть деревянными, фанерными, с решетками или сеткой спереди, их сооружают из самана, кирпича, в зависимости от того, какой строительный материал есть в наличии у хозяина. В клетке отводится место для кормушки, поилки. Известно, чем просторнее клетка, чем больше крольчата двигаются, тем лучше они развиваются. Клетку можно оборудовать как в сарае, так и на улице.

Кормят кроликов в основном травой. Осот, пырей, крапива, лопух, клевер, люцерна, эспарцет, люпин, подорожник, петров батог — далеко не полный перечень трав, которые едят кролики. Идут в дело и овощные отходы, различные корнеплоды. А вот ботву свеклы следует давать понемногу да и то взрослым кроликам — иначе у них расстроятся желудки. Из отходов садоводства можно скармливать обрезки веток яблонь, груш, падалицу яблок.

Едят кролики и черствый хлеб, вареные отходы картофеля, пересыпанные комбикормом.

На зиму кроликам заготавливают сено, концкорма. Последние насыпают в консервные банки, прибитые на дощечку. При переходе с зимнего рациона на летний траву вместе с сеном начинают давать мелкими порциями (5—6 дней).

Набирают вес кролики до 4—6 месяцев и в этот же период вступают в половую зрелость.

Выращивание потомства. За год самка кролика может дать от 5-ти до 8-ми окролов по 6—10 и более крольчат в каждом.

Спаривают наиболее развитых кроликов, желательно из разных окролов. Самку сажают в клетку к самцу дважды с перерывом в 5 дней. Если крольчиха беременная, она самца к себе не подпустит.

Период вынашивания крольчат длится 28—32 дня.

В это время крольчиху нужно усиленно кормить, добавлять в обычный корм сырую морковь, мел, древесную золу.

За 3—4 дня до появления крольчат самка устраивает гнездо. (В клетке для этого необходимо оборудовать специальное место). Ей надо подложить немного соломы, которую она сама сложит в кучу, вместе с выщипанным у себя пухом. Каждый день ей нужно давать воду — после окрола ее мучит жажда. Без воды она даже может съесть приплод.

После окрола надо внимательно осмотреть гнездо, посчитать крольчат, убрать мертвых, затоптанных, собрать их в кучу, если крольчиха разбросала потомство.

Если самка не кормит детенышей, ее силком кладут на спину и прикладывают крольчат к соскам. Такую операцию иногда приходится проделывать несколько раз, пока крольчата сами не смогут находить соски.

Случается подкладывать крольчат к другой самке, более молочной. В этой ситуации надо обтереть их пухом из того гнезда, куда собираетесь подкладывать крольчат, иначе чужая крольчиха не примет гостей.

Отсаживать молодняк от самок необходимо не меньше чем в полтора месяца.

Убой кроликов. 100—120 дней — оптимальный срок для забивания кроликов. Хорошо, когда он припадает на ноябрь — декабрь. Тогда шкурка становится плотнее, пушистее, а кролики успели накопить жир.

За 12 часов до убоя животных не кормят, не поят. Убивают кролика энергичным ударом палки за ушами. После этого приступают к снятию шкурки, для чего подвешивают кролика за задние лапки, делают подрезы кожи вокруг скакательных суставов, затем разрезают шкурку по внутренней стороне ног, через анальное отверстие и стягивают шкурку вниз к голове. Подрезав ушные хрящи у основания, кожу вокруг глаз и рта, вы легко снимете шкурку.

При снятии шкурки желательно не оставлять на ней жировых пленок, мясных надрезов — при вычинке они ухудшают качество шкурки.

Разделка тушки. Она начинается с разреза тазовых костей и высвобождения мочеполовых органов и прямой кишки. Затем в разрез вводят два пальца левой руки и, фиксируя внутренние органы, делают сечение посередине брюшка вплоть до грудной перегородки. Удаление кишечника, желудка, мочевого пузыря надо делать очень осторожно, чтобы не повредить их и тем самым не запачкать мясо. Пищевод разрезают возле диафрагмы. Разрезав диафрагму, осторожно удаляют легкие, сердце, пищевод, печень. Из последней необходимо вырезать желчный пузырь. Почки остаются в тушке. Затем отрезают голову (перед первым шейным позвонком) и концы лап.

Сушка шкурки. Для того, чтобы шкурка высохла равномерно, не имела морщин и складок, ее расправляют на специальной правилке — деревянная конструкция в виде буквы «А», только с тупым концом вверху. Шкурку не туго натягивают на правилку мездрой (внутренняя поверхность) наружу и прибивают несколькими гвоздиками. Сушат при температуре 25—30 ° в хорошо проветриваемом помещении.

Обработка кроличьей шкурки. Самый надежный способ обработки кроличьей шкурки — отдать ее в химчистку. Но если такой возможности нет, можно попробовать сделать это самому.

Прежде всего шкурку опускают в воду, в которую добавлено немного нашатырного спирта. Шкурку держат в растворе несколько часов, до полного размягчения. Если шкурка не очень пересохла, то ее только обрызгивают соленой водой со стороны мездры (с изнанки) и оставляют на несколько часов. После размягчения тупым ножом срезают или соскабливают остатки мясо-жирового слоя. Теперь шкурка готова для дубления.

Сначала старый испытанный способ. Он состоит в том, что шкурку со стороны мездры натирают настоем дубовой, ивовой или сосновой коры до тех пор, пока она не перестанет впитывать настой. Затем ее высушивают в растянутом виде.

Втирание настоя повторяют пять раз с промежутками в один — два часа. Затем шкурку натирают мелкой поваренной солью в течение 2—3 дней по два раза в день. Перед натиранием шкурку смачивают водой.

Второй способ также достаточно проверен временем. Для обработки шкурки готовят особое тесто. Смешивают 20 частей овсяной муки, 1 часть пшеничной муки, 5 частей поваренной соли, 30 частей горячей воды. Эту смесь охлаждают и прибавляют 10—15 частей квасной гущи. Тестом смазывают мездряную сторону шкурки, складывают шкурку пополам мехом вверх и оставляют на 1—2 суток в теплом месте. Затем шкурку высушивают вблизи нагретой печи или батареи. После сушки тесто удаляют, обрызгивают шкурку с мездряной стороны соленой водой и пропитывают настоем дубовой или ивовой коры.

После дубления шкурку пропитывают жиром (рыбьим или салом). Жир нагревают и смазывают шкурку с мездряной стороны, мнут ее в руках, снова смазывают и трут о натянутую веревку, пока шкурка не станет мягкой. После этой процедуры ее смачивают водой, свертывают в трубку, заворачивают в тряпку и оставляют лежать 10—12 часов. Затем шкурку высушивают в растянутом виде.

Третий способ: растянутую и прибитую к доске шкурку смазывают со стороны мездры теплым раствором алюминиевых квасцов с поваренной солью (квасцов в растворе 10 %, соли — 5 %). Это нужно делать 3—4 дня по два раза в день. После этого шкурку сушат, не снимая с доски.

БЫЧКИ

Как правило, для откорма на мясо отбирают молодых бычков месячного возраста.

Если такого бычка или двух купить в животноводческом хозяйстве ранней весной, то к декабрю они вполне сгодятся для забоя и обеспечат запас мяса на зиму. Конечно, это в том случае, если хорошо кормить и иметь под боком пастбище.

Выращивание и уход за бычками. Много травы, концентраты, пойло с различными пищевыми добавками — это корм для бычков в летнее время. Зимой или ранней весной они должны вволю есть сочные корма (свекла, другие корнеплоды), сено, комбикорма. Месячному теленку надо добавлять в пойло молоко, варить овсяный кисель, а концкорма добавлять постепенно и понемногу, так, чтобы к 3 месяцам он уже получал 1—2 кг концкормов в сутки. (Овсяный кисель готовят так: несеянную овсяную муку заливают горячей водой и оставляют на 30 мин. (1 кг муки, 0,5 л воды). Что касается зелени, то в 3 месяца ее суточная норма должна достигать 12 кг. Если теленок пасется, задача хозяина в заготовке кормов облегчается. При кормлении не следует забывать о минеральных добавках. Мел, соль, костную муку по нескольку грамм тоже добавляют в пойло.

Разделка туши бычка. При забое бычка на дому его ударом в верхнюю часть головы оглушают молотком весом 2—2,5 кг или с помощью острого кинжала наносят удар в затылочную ямку. Затем на нижней стороне шеи разрезают шкуру и вскрывают кровеносные сосуды. Процесс обескровливания продолжается 8—10 минут. Кровь собирают в чистую посуду, ее можно использовать на корм свиньям или птице. После забоя приступают к снятию шкуры. Сначала у самого основания обрезают оба уха, кольцеобразно разрезают шкуру вокруг ноздрей и губ, затем делают разрез от правой ноздри через правый глаз к правому рогу, от него по верхнему краю лба до левого рога и дальше до отверстия, образовавшегося при удалении левого уха. У основания каждого рога делают кольцевые разрезы. После снятия шкуры с одной части головы удлиняют шейный разрез до середины нижней губы и снимают шкуру с остальной части головы. После этого голову отделяют от туши, делая разрез между первым шейным позвонком и затылочной костью. Чтобы легче было снимать шкуру, тушу кладут на спину, а под бока для устойчивости подкладывают брусья.

От продольного разреза на шее, сделанного при обескровливании, шкуру разрезают по средней линии груди и живота до заднепроходного отверстия, вокруг которого делают разрез. Круговые разрезы делают также на передних и задних ногах, несколько выше копыт. Шкуру разрезают по внутренней стороне передних ног и через подмышечные впадины к вершине грудной кости до среднего продольного разреза на груди. Сняв шкуру с передних ног, отрезают нижние части их по запястным суставам. После этого снимают шкуру з груди и нижней стороны шеи. От кольцевых разрезов на задних ногах делают разрезы по задней стороне ног через скакательные суставы, затем по внутренней стороне к пахам и дальше до среднего продольного разреза на животе. Нижние части задних ног, освобожденные от шкуры, отрезают по скакательным суставам, но так, чтобы не повредить сухожилий, за которые потом тушу нужно подвешивать.

В последнюю очередь шкуру снимают с пахов, мошонки (у коров с вымени), с внутренней стороны бедер, с живота, с боков. При снятии шкуры нож надо держать плашмя, рукой туго натягивая шкуру и подрезая ее не кончиком ножа, а всем лезвием, чтобы не было выхватов и прорезов.

Когда шкура с боков снята, острым топором разрубают грудную кость. Ножом отделяют пищевод и трахею. Конец пищевода сразу прочно перевязывают, чтобы не вытекало содержимое желудка. После этого в разрезы скакательных суставов между костью и сухожилием вставляют

разногу, и тушу подвешивают на такую высоту, чтобы было удобно снимать шкуру с крестца, спины и верхней части шеи.

С крестца и спины шкуру снимают руками, оттягивая ее на себя и только изредка пользуясь ножом. Затем делают надрез вдоль внутренней стороны всего хвоста. В этом месте шкуру снимают ножом и отдирают руками. Со снятой шкуры удаляют оставшееся мясо и жир, после чего ее складывают пополам вдоль по хребту шерстью наружу и оставляют на 1—2 часа.

Пока шкура остывает, из туши вынимают внутренние органы, желудок и кишечник. Окончательно обработанную тушу разрубают вдоль и помещают в прохладное помещение для охлаждения.

Охлажденную шкуру нужно законсервировать солью.

КОЗА ДОМАШНЯЯ

Незаслуженно отвергнутый вид этих животных вновь возвращается в подсобное хозяйство семьи. В основном, для обеспечения молоком. Во-первых, выращивание и уход за козой не столь обременителен, как за коровой, во-вторых, по достоинству оценено качество козьего молока, которое, как утверждают специалисты, по своему составу богаче коровьего по содержанию жира, белка, обладает бактерицидным действием.

Среди молочных пород коз известны: зааненская, горьковская, мегрельская, российская и др.

Уход и содержание козлят в первые дни заключается в том, чтобы они, прежде всего, находились в тепле и 3—4 раза в день получали молозиво. Это лучше делать из соски, плошки, предварительно подоив козу, иначе козлята приучатся высасывать молоко из вымени и не будут пастись.

Покупать молодую козочку лучше в месячном — полутораместячном возрасте, когда необходимость в материнском молоке отпадет и животное может перейти на растительную пищу. Летом коз привязывают на кол в травянистом месте или выпасают на пастбищах (только не на заболоченных).

Три раза в день им дают пойло из концкормов, пищевых отходов, добавляя, как и телятам, мел, соль в незначительных количествах. Зимой основной корм для козы — сено, концкорма.

Забота о потомстве. В половую зрелость коза вступает в 5—6 месяцев. Но спаривают коз позже — в 14—18 месяцев, подыскав подходящего самца.

Вынашивает коза потомство 5 месяцев и может родить от 1 до 3 козлят. За 6 недель до окота прекращают доить взрослое животное, его усиленно подкармливают и дают больше питья.

После окота козлятам спаивают молозиво. Если они не в состоянии сосать, то их к этому приучают, окунув палец в молозиво, затем в рот козленку.

Козье молоко становится полноценным через 5—6 дней после окота, и его можно использовать для разнообразия питания семьи. Естественно, что часть молока необходимо оставлять козлятам, при этом постепенно приучая их к зеленому корму.

Коза — животное чистоплотное, не терпит грязи, сырости, поэтому помещение, в котором она находится, должно проветриваться, своевременно очищаться от навоза, остатков травы.



Медоносные пчелы приносят исключительно большую пользу. Они производят мед, являющийся диетическим продуктом питания, и воск, широко применяемый во многих отраслях хозяйства. От пчел также получают маточное молочко, цветочную пыльцу, прополис и яд, имеющие лечебное значение. Пчелы являются главными опылителями многих сельскохозяйственных медоносных культур.

Работа на пасеке — увлекательное занятие. Наблюдения за работой пчел на цветках или в улье, облетом молодых пчел около своего жилища, охраной летка от непрошенных гостей и за их другими действиями приносят истинное удовольствие, отвлекают от волнующих забот и успокаивают нервную систему.

Раздел книги рассчитан на начинающих пчеловодов. В нем приведены сведения, необходимые для самостоятельной работы на пасеке.

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ПЧЕЛАХ

Пчелиная семья. Медоносные пчелы живут большими семьями и относятся к общественным насекомым. Каждая семья в летний период состоит из одной матки, десятков тысяч рабочих пчел и нескольких сотен трутней. Последние выводятся только летом для осеменения молодых неплодных маток. Зимой же в семьях с плодными матками трутней, как правило, не бывает.

Совместное коллективное сосуществование пчел обеспечивает нормальную жизнедеятельность пчелиных семей практически неограниченное время. Взамен отмирающих в семье особей нарождаются новые, продолжающие ее жизнь. Только при жизни большими семьями пчелы имеют возможность собирать необходимое количество пищи, обеспечивать себя на зиму достаточными запасами кормов, а также хорошо защищать свои гнезда, противостоять неблагоприятным погодным условиям и выдерживать длительные зимовки без вылета из ульев.

Ни одна из особей пчелиной семьи самостоятельно жить, работать или образовывать новую семью, как это наблюдается у других насекомых, не может. Все члены семьи находятся в тесной взаимной связи и зависимости и представляют собой по существу целостный биологический организм.

Строение пчел. На голове (по бокам) у каждой пчелы находятся два сложных больших и (на темени) три простых глаза, а также пара членистых усиков с органами обоняния. Пчелы хорошо различают белый, желтый и голубой цвета. В нижней части головы расположены челюсти, которыми рабочие пчелы, а также трутни и матки разгрызают крышечку при выходе из ячеек (маточников). Челюстями рабочие пчелы сгрызают ненужные восковые постройки, разминают воск по отстройке сотов, выносят из улья сор и выполняют много других работ. Там же в нижней

части головы имеется хоботок, которым пчелы высасывают нектар из цветков, раскладывают его в ячейки, забирают из кормушек сахарный сироп и т. д.

К груди прикреплены две пары крыльев и три пары ножек. Последние служат не только для передвижения по поверхности, но и выполнения некоторых работ. В частности в углублениях (корзиночках) задних ножек пчелы приносят в улей комочки цветочной пыльцы (обножки), а сбрасывают этот груз из углублений в ячейки шпорцами, находящимися на средних ножках. На передней паре ножек имеются специальные устройства для чистки усиков.

Брюшко состоит из члеников (у матки и пчелы — из шести, у трутня — из семи), позволяющих при необходимости увеличивать или уменьшать его объем (при дыхании, наполнении медового зобика нектаром и т. д.). На брюшных нижних полукольцах рабочей пчелы имеются восковыделительные железы, а под последним члеником брюшка рабочей пчелы и матки — жалоносный орган. Матка пользуется жалом как яйцекладом и при борьбе с другими матками (человека не жалит), а рабочие пчелы — при защите своего гнезда, выделяя при этом небольшую порцию яда.

Матка — родоначальница пчелиной семьи. Она является матерью всего населения улья. В семье живет, как правило, только одна матка. При появлении в улье второй матки они вскоре встречаются и вступают в борьбу, в результате более слабая из них погибает. Обычно до этого дело не доходит и такие встречи бывают очень редко, так как пчелы сами не принимают чужую матку в семью и тут же ее убивают.

Матки после спаривания с трутнями откладывают в ячейки сотов оплодотворенные и неоплодотворенные яйца. Из оплодотворенных яиц развиваются матки и рабочие пчелы, а из неоплодотворенных — трутни. Молодые матки, еще не спарившиеся с трутнями, называются неплодными, спарившиеся с трутнями и откладывающие оплодотворенные яйца — плодными. Кроме яйцекладки никаких других работ они не выполняют. Матки откладывают яйца примерно в течение восьми месяцев в году — с февраля по сентябрь. Наибольшее число яиц матка кладет в мае — июле. В это время она может отложить в течение суток до 2 тыс. и более яиц, а за весь сезон — 150—200 тыс. Отложенные яйца в ячейки имеют белый цвет и длину примерно 1,5 мм. Их хорошо видно невооруженным глазом.

Яйценоскость маток находится в прямой зависимости от ряда условий. Наибольшее число яиц они откладывают в более сильных пчелиных семьях, имеющих большие запасы корма в гнездах и достаточное количество пустых сотов хорошего качества. Положительное влияние оказывает на продуктивность маток поступление в ульи свежего нектара и пыльцы.

Плодная матка передвигается по сотам обычно медленно и плавно. Тело матки длиннее рабочих пчел и трутней и хорошо выделяется среди них. Живая масса плодной матки обычно больше массы рабочей пчелы в два с лишним раза.

Во время кладки яиц матка постоянно находится в окружении небольшой группы пчел (свиты), ухаживающих за ней. Они тщательно оберегают матку, чистят ее тело, выносят из улья кал, выделяемый маткой, и т. д. Через каждые 20—25 мин. матка отдыхает, в это время пчелы-кормилицы обильно снабжают ее маточным молочком.

Пчелы постоянно ощущают присутствие матки в семье. На поверхности ее тела вырабатывается так называемое маточное вещество, которое слизывается пчелами, окружающими матку, и передается другим особям семьи.

Запах этого вещества постоянно распространяется среди пчел, и они спокойно продолжают работать. С потерей матки прекращается поступление маточного вещества, и ее отсутствие быстро ощущает вся семья. Есть и другие способы оповещения особей семьи о наличии матки в гнезде и о ее потере (например, звуковое). По запаху пчелы легко отличают чужую матку, которую пьеловод подсадил в семью, а также чужих пчел, прилетевших из других ульев.

Живут матки до пяти лет, но уже на 3-м году их яйценоскость заметно сокращается. Пчеловоды обычно заменяют таких маток на молодых через два года жизни. Если же матка по старости или другим причинам стала мало откладывать яиц и пчеловод своевременно ее не заменил, то пчелы выводят себе молодую матку и сами заменяют старую. Через некоторое время после появления в семье молодой матки старая оказывается убитой.

Пчелы выращивают маток в специальных ячейках сота — маточниках, напоминающих по форме желуди дуба. Если в семье погибла матка, то пчелы выводят себе несколько молодых маток, закладывая в центре сота маточники на ячейках с пчелиными личинками обычно 1—2-дневного возраста. Стенки пчелиных ячеек с избранными личинками пчелы частично сгрызают, отстраивают маточники и обильно кормят находящихся в них личинок маточным молочком. После выхода из маточника первая матка уничтожает всех остальных маток, находящихся еще в маточниках. Такие маточники и вышедшие из них матки называются свищевыми.

Семья, собирающаяся роиться (отделить новую семью), отстраивает (обычно на краях сота) специальные роевые маточники.

Молодые матки становятся способными к спариванию с трутнями примерно на 7—10-й день после выхода из маточников. Спаривание происходит в воздухе вдали от своей пасеки, что дает большую гарантию встречи маток с неродственными трутнями. Если из-за плохой погоды или отсутствия трутней, достигших половой зрелости, матке не удалось в течение месяца спариться, она прекращает брачные вылеты, становится трутневой и может откладывать только неоплодотворенные яйца, из которых будут выводиться лишь трутни. С такими матками пчелиные семьи обречены на вымирание. На спаривание матки вылетают в теплую ясную погоду обычно между 11 и 15 ч. Они могут вылетать в течение дня по нескольку раз. Иногда брачные вылеты повторяются на второй и третий день. Спариваются матки с несколькими трутнями (8—10). Яйцекладку матка начинает через 2—3 дня после спаривания. На первом году жизни она откладывает преимущественно оплодотворенные яйца, из которых выводятся рабочие пчелы. Трутней в семьях с молодыми матками обычно бывает мало.

Трутни — особи мужского пола. Они требуются на пасеках для осеменения молодых неплодных маток. Никаких других функций в семье трутни не выполняют. Живут недолго — примерно с мая по август включительно.

Среди пчел трутней обнаружить очень легко. Они крупнее пчел, передвигаются по сотам медленно, неуклюже, имеют хорошо развитые крылья, выступающие за брюшко.

У трутней нет жала, и поэтому они не могут защищаться. Они наделены хорошо развитым зрением, необходимым для обнаружения в воздухе маток; отличаются потреблением большого количества корма (1 кг

этих особей съедают за свою жизнь до 15—20 кг меда). Одна трутневая личинка потребляет меда в 3—4 раза больше. чем пчелиная.

Вышедшие из ячеек трутни через 6—8 дней совершают ориентировочные облеты, во время которых знакомятся с местоположением улья и с окружающей местностью. Через две недели у них наступает половая зрелость, и они вылетают из ульев для встречи с матками. После осеменения матки трутень погибает.

Вскоре после окончания медосбора, когда в семьях молодые матки уже не выводятся, пчелы выгоняют трутней из ульев (в целях экономии кормов), и они погибают. В семьях, не имеющих маток или где матки оказались неплодными, пчелы трутней не беспокоят. Поэтому наличие осенью в ульях трутней говорит о неблагополучии в семьях.

Рабочие пчелы — производители пчеловодной продукции. Они, как и матки, являются женскими особями, но с недоразвитыми органами размножения. После того, как из отложенных маткой яиц выйдут личинки, их кормят и согревают молодые рабочие пчелы.

Рабочие пчелы — самые мелкие жители семьи, 10 тыс. таких пчел весят примерно 1 кг. Живут пчелы в летний активный период в среднем 35—45 дней, а зимний — 9—10 месяцев. Кроме выращивания расплода пчелы выполняют все работы, связанные с жизнедеятельностью пчелиной семьи: строят новые соты, обогревают, вентилируют и охраняют гнездо, поддерживают чистоту в жилище и т. д. Главной же заботой пчел является сбор нектара и цветочной пыльцы и накопление в семье запасов углеводного и белкового корма.

В первую половину своей жизни пчелы трудятся внутри улья, а затем собирают пищу. По этому признаку их подразделяют соответственно на ульевых и летных пчел. Очередность работ, выполняемых пчелами, находится в зависимости от их возраста. Самые молодые пчелы в первые три дня своей жизни занимаются чисткой ячеек, подготовляя их для откладки туда яиц маткой. Эти ячейки пчелы смачивают своей слюной и покрывают тончайшим слоем прополиса. Полагают, что такая обработка стенок ячеек производится в целях предупреждения заболеваний пчел.

В последующие 3—4 дня эти же пчелы уже кормят личинок старшего возраста, приготовляя для них смесь корма из меда и пыльцы или перги. Примерно с 3—5-го дня жизни пчелы вылетают из улья на непродолжительное время для ознакомления с местоположением улья и очищения своих кишечников от накопившегося кала. Такой вылет называется облетом молодых пчел и происходит в наиболее теплые часы дня.

Когда молодые пчелы достигнут приблизительно 7-дневного возраста, они начинают кормить молочком более молодых личинок (до 3-дневного возраста) и маток.

В 12—18-дневном возрасте пчелы выделяют воск, строят новые соты, принимают нектар от пчел-сборщиц и перерабатывают его в мед.

В конце ульевого (нелетного) периода пчелы выполняют и многие другие работы: выносят сор из улья, запечатывают крышечками ячейки с медом и взрослыми личинками, охраняют гнездо от других насекомых и пчел-воровок, прилетающих за медом из чужих семей, и т. д.

Примерно с 18—20-дневного возраста пчелы активно занимаются поиском пищи и ее доставкой в ульи. Они собирают нектар и цветочную пыльцу, приносят в гнездо воду и кусочки смолистых веществ (прополис).

Вылетая из улья за добычей, пчела забирает в медовый зобик до 10 мг меда, которым питается в пути.

Указанное деление пчел на ульевых и летных является условным. Иногда в силу сложившихся условий пчелы более длительное время выполняют один и тот же вид работы или же, минуя ряд ульевых работ, могут приступить к сбору воды, нектара или цветочной пыльцы.

Известно, например, что при наступлении сильного медосбора, когда надо выставить на сбор продукции максимальное количество рабочих пчел, на выполнение этой работы мобилизуются совсем молодые пчелы.

Старые пчелы погибают обычно во время полета, что освобождает семью от выноса трупов пчел из улья (летом в семье погибает в сутки до 1,5—2 тыс. особей). Часто можно видеть, как старые износившиеся или больные пчелы сами покидают улей — падают с прилетной доски.

Гнездо пчелиной семьи. В современных ульях гнездо пчелиной семьи состоит из восковых сотов, отстроенных рабочими пчелами в подвижных рамках. Воск для этого выделяется в жидком состоянии восковыделительными железами, находящимися в брюшке рабочих пчел. Он образуется непроизвольно, особенно во время хорошего медосбора, когда пчелы, выполняя большую работу, обильно питаются медом и пыльцой. Наибольшее поступление воска наблюдается в сильных пчелиных семьях.

Рамки с сотами располагаются в улье обычно перпендикулярно к передней и задней стенкам. Расстояние между сотами (ширина улочки) составляет 12—13 мм; а между их средостениями — 37—38 мм. Толщина сота равняется 24—25 мм, а в верхней его части, где пчелы отстраивают более удлиненные ячейки для меда,— 28—30 мм.

Соты состоят в основном из шестигранных (шестистенных) пчелиных ячеек шириной (расстояние между противоположными стенками) 5,4 мм и глубиной 11—12 мм. В этих ячейках пчелы хранят нектар, мед и пергу. Ячейки, предназначенные для выращивания трутней, отстраиваются диаметром в среднем 6,5 мм. Эти ячейки используются только под нектар и мед, перга в них не хранится.

Пчелы всегда строят соты отвесно сверху вниз, ячейки в них немного приподняты кверху. К боковым и нижним планкам рамок соты прикрепляются не сплошь, в отдельных местах остаются небольшие промежутки, через которые пчелы переходят в соседние улочки. На каждом соте можно встретить неправильной формы ячейки (переходные), которые отстраиваются между пчелиными и трутневыми ячейками и около верхних и боковых планок рамок.

В весенне-летнее время, когда в семье идет выращивание расплода, в середине гнезда обычно можно обнаружить соты с яйцами, личинками и куколками, а по бокам — соты с медом и пергой.

В сотах с расплодом пчелы размещают мед сверху в виде небольшой полоски. Между медом и расплодом некоторое количество ячеек бывает занято белковым кормом — пергой.

Тепло в гнезде поддерживается за счет взрослых пчел и частично расплода, особенно печатного. В осенне-зимнее время, когда в семье нет расплода, температура на сотах, занятых пчелами, колеблется от 6—8 в толще корки клуба до 30 °C в середине клуба, где находится матка. С появлением в гнезде расплода температура на сотах, занятых им, поддерживается постоянно на уровне 34—35 °C.

Когда в семье становится очень жарко, пчелы усиленно вентилируют гнездо, чтобы не допустить повышения температуры, губительно действующей на расплод. Чтобы поддержать нормальную температуру в гнезде при похолоданиях, пчелы уплотняются на сотах и вынуждены для выделения тепла потреблять дополнительное количество корма.

Влажность воздуха регулируется также самими пчелами во время главного медосбора, когда в улей поступает много жидкого нектара, влажность воздуха в гнезде поддерживается на уровне 50—60 %, а в остальное время сезона — 70—80 %.

Стенки улья пчелы стремятся покрыть тонким слоем прополиса, заделывают им имеющиеся щели для лучшего сохранения тепла в жилище. Осенью с помощью прополиса пчелы уменьшают размеры летков; если их в улье несколько, то стараются в первую очередь сократить просвет верхних летков (оставляют в его середине небольшое отверстие). Лучше справляются с содержанием гнезд в чистоте и поддержанием в них необходимой температуры наиболее сильные семьи.

Размножение и развитие пчел. У медоносных пчел размножение состоит из двух обособленных процессов, заключающихся в воспроизведении подобных себе особей в пчелиной семье и роении (размножении) самих пчелиных семей.

Органы размножения у всех особей семьи находятся в брюшке. У матки они состоят из двух хорошо развитых яичников, каждый из которых имеет 180—200, а иногда и больше яйцевых трубочек. В них зарождаются и развиваются яйца. Сперма, образующаяся в парных семенниках трутней, после спаривания с маткой поступает в ее семяприемник, имеющий форму пузыря, и хранится в нем в течение ее жизни. Когда матка кладет в пчелиные ячейки или мисочки (основания будущих маточников, напоминающие крышечки желудей) яйца, то в них из семяприемника проникают по 8—12 сперматозоидов. Один из них сливается с ядром яйцеклетки, и яйцо становится оплодотворенным. Если же последние откладываются в трутневые ячейки, то сперма из семяприемника не выделяется, яйца остаются неоплодотворенными и из них нарождаются только трутни.

У рабочих пчел яичники имеют всего лишь несколько слабо развитых яйцевых трубочек, у них нет семяприемника. Рабочие пчелы не могут спариваться с трутнями и откладывать в соты оплодотворенные яйца. В некоторых случаях, когда в семье нет матки, рабочие пчелы могут откладывать очень небольшое количество неоплодотворенных яиц, из которых рождаются только трутни. Такие пчелы называются трутовками. Пчелиные семьи с трутовками, если им не будут даны матки, вскоре погибают.

Яйцо в ячейку матка опускает с помощью жала. Только что отложенное яйцо прилипает нижним концом ко дну ячейки. Затем оно постепенно наклоняется и в конце третьих суток уже лежит на дне ячейки. Примерно в это же время из яйца выходит личинка.

Ячейки с личинками пчелы запечатывают пористыми проницаемыми для воздуха крышечками из смеси воска и пыльцы. В запечатанных ячейках личинки превращаются в куколок. Яйца и личинки, находящиеся в незапечатанных ячейках, называются открытым расплодом, запечатанные личинки и куколки — печатным расплодом.

При нормальных условиях особи пчелиной семьи завершают свой цикл развития в следующие сроки.

1. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ РАЗВИТИЯ ПЧЕЛИНЫХ ОСОБЕЙ, ДНЕЙ

Стадия развития	Матка	Рабочая пчела	Трутень
Яйцо	3	3	3
Открытая личинка	5	6	7
Запечатанная личинка и куколка	8	12	14
Полное развитие насекомого	16	21	24

В отдельных случаях из-за нарушения температурного режима в гнезде развитие особей может задержаться. У народившихся пчел в первые сутки продолжается как бы завершение развития организма. В этот период они еще очень слабы, мало двигаются, находятся преимущественно на том же соте, в котором выращивались, не могут жалить и т. д. Их легко отличить и по внешнему виду — они имеют пушистый волосяной покров светло-серого цвета.

Роение — это способ естественного размножения пчелиных семей. При роении из семьи вылетает матка, примерно половина рабочих пчел и некоторое количество трутней. После отстройки роем в новом жилище гнезда образуется полноценная пчелиная семья. Таким путем осуществляется поддержание и размножение вида медоносных пчел.

Основной причиной роения является наличие в ульях избыточного количества молодых пчел, и прежде всего пчел-кормилиц, не загруженных работой по выращиванию расплода. Проявлению инстинкта роения способствуют несвоевременное расширение гнезд и духота в ульях, а также возраст маток; чаще роятся пчелиные семьи с более старыми матками.

В пчелиной семье, готовящейся к роению, заметно снижается рабочая энергия пчел, и они длительное время находятся в малоактивном состоянии. Вначале пчелы резко уменьшают объем работы по строительству сотов, выращиванию расплода и сбору нектара, за несколько дней до выхода роя из улья почти полностью прекращают свою деятельность. В это время они выполняют только самые неотложные работы (кормят личинок, приносят воду, вентилируют гнездо).

За несколько дней до выхода роя пчелы заканчивают обильное кормление матки, она становится более легкой и подвижной и способна к вылету вместе с роевыми пчелами. Сигналом для выхода роя служат первые появившиеся в семье запечатанные маточники. Перед выходом из улья пчелы заполняют свои зобики медом, которого им может хватить на несколько дней. В момент роения они энергично летают над пасекой и прививаются на ветке дерева, ограде или на каком-либо другом предмете. Матка покидает свой дом после того, как выйдет из улья значительная часть роя. Собравшись в клуб и убедившись, что в нем находится матка, роевые пчелы вскоре улетают в заранее выбранное ими жилище.

Если же вдруг появится сильный медосбор, то пчелиные семьи обычно переключаются на сбор нектара, уничтожают заложенные маточники, и роение пчел может не произойти.

Пища пчелиной семьи. Медоносные пчелы сами заботятся о своем будущем и стремятся как можно больше запасти кормов впрок. Пчелы сами разыскивают себе корм и подвергают его первичной обработке, превращая нектар растений в мед, а цветочную пыльцу — в пергу, т. е. в продукты, пригодные для длительного хранения и лучшего усвоения организмом пчелы. В меде и перге (пыльце) имеются все необходимые для пчел вещества: углеводы, белки, жиры, вода, минеральные вещества, витамины и др. Нектаром и пыльцой пчелы питаются в период их поступления в ульи, а в остальное время года потребляют мед и пергу. Нектар представляет собой уникальный дар природы, производимый растениями лесов, полей и других угодий. Его могут собрать в значительном количестве и переработать в мед только медоносные пчелы, живущие большими семьями. Сахаристость нектара колеблется от 5 до 70 %, остальную его часть составляет вода. Пчелы охотнее посещают растения, нектар которых содержит около 50 % сахара. Наиболее интенсивное выделение нектара происходит в теплую, тихую и солнечную погоду, при нормальной влажности воздуха. В такие дни пчелы особенно активно посещают растения для сбора нектара. Резко снижается выделение нектара при ночных похолоданиях, сильном сухом ветре, пасмурной и дождливой погоде. Извлекаемый хоботком из цветков растений нектар поступает в медовый зобик пчелы, емкость которого составляет 35—45 мг и более.

Пчелы, собирающие нектар, подразделяются на пчел-разведчиц и пчел-сборщиц. В первую группу входит незначительная часть летных пчел, основную массу составляют пчелы-сборщицы. Пчела-разведчица, найдя новый массив медоносов, набирает в медовый зобик нектар и возвращается в свою семью в возбужденном состоянии. Передав нектар пчелам-приемщицам, она выполняет на соте характерные (оповещающие) движения, информирующие окружающих пчел о новом источнике медосбора, полета к нему.

Принесенный в улей нектар пчелы-сборщицы складывают в ячейки сотов или передают пчелам-приемщицам. В дальнейшем из нектара удаляется лишняя вода, тростниковый сахар перерабатывается в смесь виноградного (глюкоза) и плодового (фруктоза) сахара, мед обогащается ферментами.

В отдельные годы кроме нектара пчелы собирают падь с растений. Особенно много пади поступает в ульи в жаркую, сухую погоду. Для зимовки пчел падевый мед непригоден, так как вызывает их большую гибель.

Очень ценным для пчел белковым кормом является цветочная пыльца. Основная ее часть идет на выращивание расплода. Пчелы приносят ее в ульи главным образом в первой половине дня. Сбором пыльцы занята примерно пятая часть всех пчел-сборщиц.

Во время посещения пчелами цветков в волосяном покрове их тела накапливается много пыльцевых зерен. Эти зерна пчела собирает щеточками задних ножек, увлажняет нектаром и укладывает их в корзиночки в виде плотных шариков (обножек). В двух таких шариках насчитывается до 2—3 млн. пыльцевых зерен.

В пчелиных ячейках пчелы утрамбовывают обножки головами и заливают тонким слоем меда. Такой корм называется пергой. В ней содержится в среднем около 20 % белка, примерно столько же углеводов, 3—5 — минеральных веществ, 45 % жира и некоторое количество других веществ.

Вода, принесенная в улей, сразу используется пчелами для питания. Воду пчелы про запас не хранят. В зимний период для них обычно хватает той воды, которая есть в меду.

Продукты пчеловодства. В настоящее время на многих пасеках помимо меда и воска освоили получение цветочной пыльцы (обножки), маточного молочка, прополиса (пчелиного клея), пчелиного яда, имеющих лечебное значение.

Мед пчелы вырабатывают из нектара — сладкой сахаристой жидкости, собираемой с цветков растений. В его состав входят простые легкоусвояемые организмом человека виноградный (глюкоза) и плодовый (фруктоза) сахара. На долю таких сахаров приходится около 75 %. Мед содержит также витамины, белковые вещества, органические кислоты (яблочная, щавелевая, молочная, лимонная и др.), ферменты, антибиотики и большой набор микроэлементов (железо, медь, марганец, кальций, фосфор, натрий, калий и др.) В общей сложности в нем насчитывается несколько десятков различных веществ, полезных и крайне необходимых нашему организму. Мед, собранный с различных видов растений, имеет некоторые отличительные особенности. Наиболее отчетливо они проявляются в цвете и вкусе меда, его аромате, структуре закристаллизовавшегося (севшего) меда и т. д.

Качество меда теснейшим образом связано с ботаническим составом растений. Чем разнообразнее медоносная флора и больше в ее составе встречается лекарственных растений, тем ценнее мед.

В отдельные годы пчелы приносят в ульи падь — сладкий сок, выделяемый растениями. Падь может иметь и животное происхождение (выделения тлей, появляющиеся на листьях и побегах деревьев и кустарников). Мед, выработанный пчелами из пади, называется падевым. Такой мед значительно отличается от цветочного. В нем больше в 2 раза, чем в цветочном, азотистых веществ, в 3—4 раза — тростникового сахара, органических кислот, декстринов и минеральных солей. В то же время в отличие от цветочного падевый мед содержит меньше инвентированного сахара (смесь глюкозы и фруктозы).

Падевый мед имеет зеленовато-коричневый или черный, а иногда светлый цвет. Мед с большой примесью пади по сравнению с цветочным отличается более высокой вязкостью и тягучестью. По вкусу он похож на патоку.

Воск пчелы вырабатывают в своем организме и используют для отстройки новых восковых сотов, составляющих гнездо пчелиной семьи. Некоторое количество воска они расходуют на запечатывание ячеек с созревшим медом.

Воск представляет собой химическое соединение сложных эфиров, свободных жирных кислот и предельных углеводов. В нем присутствуют ароматические и красящие вещества. Основная часть получаемого на пасеках воска (70—80 %) идет на нужды самого пчеловодства. В обмен на проданный заготовительным пунктам воск пчеловоды приобретают вощину — тонкие восковые листы с выгравированными на обеих сторонах шестигранными донышками будущих пчелиных ячеек. На таких листах, закрепленных в ульевых рамках, пчелы отстраивают новые соты.

Цветочная пыльца собирается пчелами с цветущих медоносных и пыльценосных растений и используются в качестве белкового корма.

Пыльца и перга (пыльца, сложенная в ячейки сотов на хранение) содержат важные биологически активные вещества: протеины, аминокислоты, углеводы, витамины, ферменты, гормоны, антибиотики, микроэлементы и др. Установлено, что цветочная пыльца (перга) оказывает благотворное влияние на организм человека и ее можно использовать в качестве диетического продукта питания.

Многие пчеловоды имеют достаточный опыт производства пыльцы и получают от ее продажи заготовительным пчеловодным пунктам значительные денежные средства.

Маточное молочко представляет собой пастообразное вещество желтовато-белого цвета с перламутровым оттенком, кисловатое на вкус. Оно вырабатывается пчелами-кормилицами специально для кормления личинок будущих маток. В состав маточного молочка входят белковые вещества (в том числе все 10 незаменимых аминокислот), углеводы, жиры, минеральные соли, микроэлементы (железо, золото, кальций, кобальт, кремний, магний, никель, серебро, сера, хром, цинк), витамины и другие вещества. В нем содержатся вещества, обладающие противомикробным действием.

На примере развития и жизнедеятельности рабочих пчел и пчелиных маток можно сделать вывод об исключительно сильном биогенетическом действии маточного молочка. Как известно, личинок будущих маток пчелы обильно снабжают маточным молочком в течение всего периода их развития. Личинки же рабочих пчел в течение первых трех дней жизни получают молочко иного состава, а в последующие три дня — кашицу (смесь меда и пыльцы). Получая такой специфический корм, матка выводится на 5 дней раньше, весит вдвое больше и живет во много раз дольше рабочих пчел. К этому следует добавить, что матка, питаясь этим молочком, отличается исключительно высокой плодовитостью: в сутки она может отложить такое количество яиц, масса которых равняется живой массе самой матки.

Маточное молочко находит применение при лечении ряда болезней человека. Оно входит также в состав косметических кремов, медицинских мазей и свечей. Из маточного молочка готовят медицинский препарат апилак, применяемый при сердечно-сосудистых и других заболеваниях.

Прополис — смолистое, очень вязкое вещество, собираемое пчелами с почек тополя, березы, осины и ряда других растений; некоторое его количество пчелы получают из цветочной пыльцы при ее потреблении (смолистые вещества отрыгиваются из медового зобика). Прополис имеет темно-зеленый или сероватый цвет и приятный аромат древесных почек, на вкус он горьковатый. Считают, что прополис в улье обладает дезинфицирующими свойствами.

В зависимости от происхождения, места и времени сбора прополис имеет различный состав. В среднем он содержит 55 % смол и бальзамов, 30 — воска, 10 — эфирных масел и 5 % цветочной пыльцы. В состав этих компонентов входят железо, ванадий, стронций, кальций, алюминий, кремний, марганец, а также витамины, дубильные и другие вещества. Полагают, что пчелы добавляют к прополису ферменты, обладающие определенными антибиотическими свойствами. Для предотвращения гнилостного разложения трупов своих крупных врагов (мышь и др.) пчелы замуровывают их слоем прополиса. Это указывает также на его антимикробные свойства.

Прополис губительно действует на возбудителей некоторых болезней, и поэтому препараты, его содержащие, находят применение в медицине.

Пчелиный яд — это бесцветная, очень густая жидкость с характерным резким запахом и горьким жгучим вкусом. На воздухе он быстро твердеет. Яд вырабатывается в специальных (ядовитых) железах рабочих пчел и используется ими при ужалениях как средство защиты от врагов. Полученный на пасеке пчелиный яд-сырец представляет собой порошок в виде крупинок и чешуек сероватого или бурого цвета. На основе пчелиного яда выпускают фармацевтические препараты. Они обычно применяются при радикулитах, невралгии и ревматических заболеваниях.

Пчелы и урожай. Пчелы приносят очень большую пользу как опылители сельскохозяйственных насекомоопыляемых культур. Они являются практически единственными опылителями медоносных растений. При посещении растений для сбора пищи пчелы переносят на волосяном покрове своего тела с мужских органов (тычинок) одних цветков на женские органы (пестики) других большое количество пыльцы, и таким образом осуществляется их перекрестное опыление. У таких растений пыльца липкая, тяжелая и может быть перенесена с цветка на цветок только насекомыми.

Из произрастающих на приусадебных участках плодовых, ягодных, овощных и бахчевых культур непременно нуждаются в опылении пчелами яблоня, груша, вишня, черешня, слива, мандарин, апельсин, лимон, маслины, персик, абрикос, малина, смородина, крыжовник, земляника, виноград, огурцы, арбузы, дыни, тыквы, кабачки, а также семенники капусты, репы, редьки, брюквы, лука.

Исключительно большую пользу приносят пчелы, опыляя сельскохозяйственные полевые культуры — гречиху, подсолнечник, горчицу, рапс, кориандр, клевер, люцерну, эспарцет, донники и др. Установлено, что прибавка урожая большинства сельскохозяйственных медоносных культур и плодово-ягодных насаждений в результате опыления их пчелами составляет 25—40 %.

ПОРОДЫ ПЧЕЛ

На территории России и Украины распространено несколько пород пчел: среднерусская, серая горная кавказская, желтая кавказская, карпатская, степная украинская.

Пчел **среднерусской** породы разводят главным образом в лесной и лесостепной зонах, отличающихся суровыми климатическими условиями и хорошей медоносной растительностью. Эти пчелы лучше других пород приспособлены к продолжительным зимам и в меньшей степени страдают от падевого меда и нозематоза — распространенной заразной болезни взрослых пчел. Особенно хорошо они используют медосбор с липы, гречихи и кипрея, являющихся во многих районах основным источником производства товарного меда.

Отрицательными качествами этих пчел являются их большая злобливость и склонность к естественному роению.

Пчелы данной породы запечатывают мед в ячейках восковыми крышечками, придающими белый цвет соту (пчелы оставляют между медом и крышечками воздушное пространство). Такая печатка называется сухой.

Среднерусские пчелы имеют темно-серую окраску. Матки этой породы в разгар сезона откладывают за сутки по 1500—2000 яиц.

По биологическим и хозяйственно полезным признакам очень схожи со среднерусскими пчелы **украинской степной** породы. Они обладают высокой зимостойкостью и яйценоскостью маток, способны накапливать большие запасы меда и обеспечивают высокие медосборы.

Местом происхождения **карпатских** пчел являются западные области Украины. Пчелы данной породы отличаются повышенной продуктивностью, хорошо используют несильные медосборы. В условиях более северных районов они нормально переносят длительную зимовку, ройливость у них слабая, миролюбивы, печатка меда преимущественно белая. Цвет тела пчелы серый. Наивысшая среднесуточная яйценоскость маток 1200—1800 яиц.

Серые горные кавказские пчелы хорошо приспособлены к рассеянной медоносной растительности и более слабому медосбору. Имея по сравнению с другими более удлиненный хоботок, эти пчелы лучше опыляют семенники красного клевера и даже собирают с него нектар. Главный же медосбор с сильных медоносов они используют обычно хуже среднерусских пчел и некоторых других пород. Положительной стороной серых горных кавказских пчел является их миролюбие и слабая ройливость; они закладывают мало роевых маточников.

К недостаткам этой породы пчел относится их неудовлетворительная зимовка в более северных районах. Даже при незначительном количестве в кормовых запасах пади происходит большой отход зимующих пчел и их сильное заражение нозематозом. Яйценоскость маток в период интенсивного развития пчелиных семей невысокая — 1100—1500 яиц в сутки.

Породное районирование пчел. Для рационального использования имеющихся в стране пород пчел с учетом их наилучшей приспособленности к соответствующим природным условиям планом породного районирования предусмотрена конкретно для каждой области определенная порода пчел (в ряде случаев две породы), которая подлежит разведению в хозяйствах. Отсюда следует, что заводить маток или семьи пчел из других областей допустимо лишь в том случае, когда эти пчелы относятся к районированной породе, разрешенной для размножения в данной местности (какая порода районирована, можно выяснить в областной пчелоконторе или у районного специалиста по пчеловодству).

Самым надежным и простым методом повышения товарности пасек является чистопородное разведение пчел районированной породы (к чистопородным относятся пчелиные семьи, происходящие от родителей одной и той же породы). Содержание на пасеке пчел двух и более пород неизбежно приведет к межпородному скрещиванию (спаривание маток одной с трутнями другой породы) и появлению семей-помесей, отличающихся (кроме первого поколения) более низкой продуктивностью по сравнению с пчелами исходных пород.

ВЫБОР УЛЬЯ

Ульи — жилище пчел. Очень важно, чтобы оно соответствовало биологическим требованиям пчелиных семей и отвечало интересам производства продукции.

В районах с хорошими медосборами для содержания пчел подходят объемистые ульи, в которых имеются условия для наращивания сильных семей и достаточно места для размещения обильно поступающего нектара во время главного медосбора.

В ульях небольшого объема из-за недостатка сотов матки откладывают ограниченное количество яиц, и семьи не могут накопить достаточную массу рабочих пчел. К тому же в таких ульях уже в начале лета пчелам становится тесно и душно, у многих семей проявляется роевое состояние, отрицательно влияющее на их продуктивность.

На более крупных пасеках, где пчеловоды владеют более совершенными методами ухода за пчелами, они работают не с отдельными рамками, а с целыми корпусами, и поэтому содержат пчелиные семьи в ульях, состоящих из трех-четырех и более корпусов. При выборе типа ульев учитывается и физическое состояние пчеловода. Для пчеловодов преклонного возраста, например, больше подходят однокорпусные ульи с магазинными надставками.

Ульи должны хорошо защищать пчелиные семьи от холодного ветра и резких колебаний внешней температуры воздуха. Нельзя забывать, что в тонкостенных и неутепленных ульях пчелам очень трудно поддерживать нормальную температуру, особенно в весенний период, когда в семьях еще мало пчел, и они должны усиленно выращивать расплод при температуре 34—35 °С. В ульи не должна затекать вода, обычно проникающая во время дождей через худые крыши.

Объем улья (определяется по количеству вмещаемых в него рамок) необходимо рассчитывать на содержание в нем сильной пчелиной семьи и размещение меда, поступающего в период главного медосбора. Очень важно, чтобы все части улья были взаимозаменяемыми и одинаковых размеров во всех ульях, находящихся на пасеке. В этом случае любую деталь можно использовать в каждом улье, что значительно облегчает работу пчеловода.

Все современные рамочные ульи являются разборными, что позволяет по мере увеличения силы пчелиных семей и накопления в сотах меда расширять их объем до необходимых размеров или при уменьшении силы семей и после изъятия из ульев рамок с медом сокращать.

Ульи, являющиеся основным оборудованием каждой пасеки, должны служить длительное время. В этих целях их надо своевременно ремонтировать и окрашивать в желтый, белый или голубой цвет, хорошо различаемый пчелами.

В типовых ульях толщина доньев и стенок обычно не привышает 40 мм. Для их изготовления рекомендуется использовать сухую выдержанную древесину сосны, ели, пихты, липы, осины. При изготовлении ульев необходимо строго соблюдать размеры их деталей: расстояния между боковыми планками рамок и передней и задней стенками улья — 7,5—8 мм, между рамками верхнего и нижнего корпусов (надставок) — 10 мм. В увеличенных между ними пространствах пчелы очень часто отстраивают

сотики и заливают их медом, что осложняет работу пчеловодов при осмотре и разборке гнезд.

В комплект улья входит дно, гнездовые корпуса, магазинные надставки, подкрышник, крыша и комплект рамок.

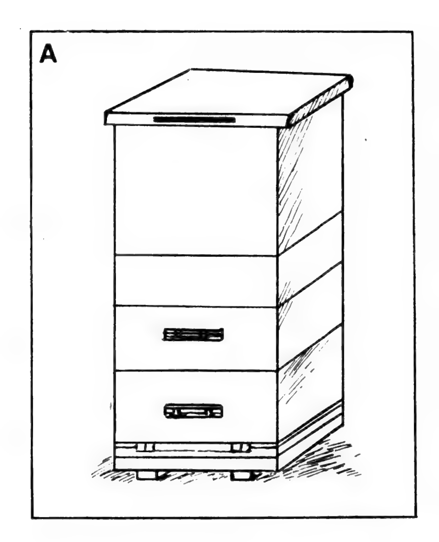
В настоящее время на пасеках распространено несколько типов рамочных ульев (рис. 3). Их основное развлечение заключается в размерах гнездовых рамок и количестве корпусов и магазинных надставок.

Учитывая, что многие пчеловоды могут сами изготовить и отремонтировать ульи, в этом разделе книги даны основные сведения об устройстве наиболее распространенных ульев.

Двенадцатирамочный однокорпусный улей. В комплект его входит дно, один гнездовой корпус, две магазинные надставки, подкрышник и крыша. Корпус напоминает квадратный ящик с внутренними размерами 450×450×330 мм. Длина и ширина каждой магазинной надставки имеют такие же размеры, что и корпус, а высота — меньше его в два раза. В корпус помещаются рамки размерами снаружи 435×300 мм, а в надставки — полурамки размерами 435×145 мм. Общая площадь сотов с обеих сторон 46 500 см^2 (465 дм). Чаще всего этот улей встречается в районах с умеренным медосбором.

На задней стенке улья внизу сделано отверстие, закрываемое втулкой, через которое на его дно помещается подрамник для сбора опадающих клещей варроа. В верхней части передней стенки устроен второй леток с прилетной дощечкой. Дно в улье отъемное, нижний леток устроен в обвязке дна. Толщина дна, стенок корпуса и надставок составляет 37 мм, а подкрышника — 25 мм. В обвязке крыши устроены с торцевых сторон продухи для вентиляции. Под вентиляционными отверстиями натянута металлическая сетка, препятствующая выходу пчел из улья. Для изготовления улья требуется 0,16 м^3 досок.

Двухкорпусный улей (без надставок) (рис. 6 А) представляет собой несколько видоизмененный двенадцатирамочный улей с магазинными надставками. Все отличие заключается в том, что вместо двух надставок предусмотрен второй корпус, аналогичный первому. Все остальные детали



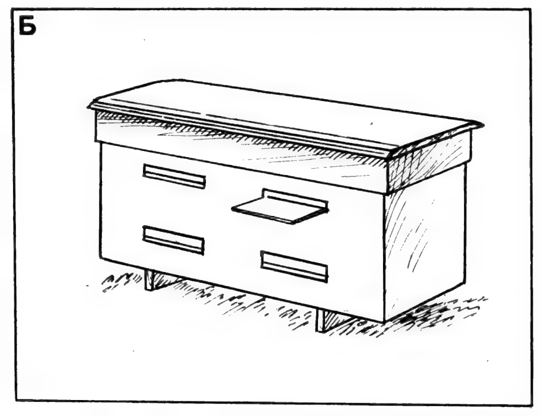


Рис. 6. А — двухкорпусный улей (стояк). Б — шестнадцатирамочный улей (лежак).

описываемого улья такие же, как и в двенадцатирамочном однокорпусном улье.

Каждый корпус вмещает 12 гнездовых рамок размерами 435×300 мм. Площадь сотов в обоих корпусах несколько больше 540 дм.

Шестнадцатирамочный улей с надставкой — лежак (Рис. 6 Б). Корпус в виде продолговатого ящика вмещает 16 гнездовых рамок размерами 435×300 мм. Столько же магазинных рамок входит и в надставку. Площадь всех сотов составляет около 520 дм. Внутренние размеры корпуса и надставки 615×450 мм, высота — соответственно 330 и 165 мм.

Для передних и задних стенок корпуса и надставки используют доски толщиной 40 мм, для боковых стенок — 30 мм. Размер корпусов позволяет хорошо утеплять с боков гнезда пчелиных семей на время холодной погоды. В передней стенке корпуса имеются два летка — нижний и верхний. Дно улья неотъемное (наглухо прибито к стенкам корпуса), изготовлено из досок толщиной не менее 30 мм. Прилетной доской для пчел служит край дна, выступающий на 35 мм за переднюю стенку корпуса. В комплект улья входят еще подкрышник с толщиной стенок 25 мм и крыша, надеваемая на корпус. В крышке, покрытой кровельной жестью, имеются соответствующие вентиляционные отверстия.

Двухкорпусный улей с тремя магазинными надставками. Каждый корпус и надставка вмещают по 10 рамок. Размеры гнездовых рамок снаружи 435×230 мм, магазинных 435×145 мм. Рамки изготовляют из планок толщиной 10 и шириной 25 мм. Верхняя часть боковых планок в гнездовых и магазинных рамках расширена до 37 мм, что обеспечивает их устойчивость в гнезде при перевозке ульев и позволяет соблюдать размер улочек в 12 мм. Верхние планки вставляются в пазы боковых планок и закрепляются с боков гвоздями. Общая площадь гнездовых и магазинных сотов составляет примерно 620 дм. Такой объем улья позволяет содержать сильные пчелиные семьи и размещать одновременно только в магазинных надставках более 30 кг меда.

Практика показывает, что корпуса с уменьшенными рамками более удобны для работы пчеловода. В период весеннего развития семей последние создают в таких корпусах более компактные гнезда, в которых матки засевают яйцами почти всю площадь сота и пчелам легче поддерживать на них нормальную температуру.

В комплект улья кроме двух корпусов и трех магазинных надставок входят дно, подкрышки, кормушка и крыша. Отъемное дно изготовляется из досок толщиной 35 мм. В его обвязке устроен продолговатый леток размерами 250×10 мм. Специальной задвижкой просвет летка можно уменьшать или закрывать полностью. Конструкция дна предусматривает увеличенное пространство, необходимое для размещения сетчатого подрамника (клещесобирателя), применяемого при борьбе с варроатозом пчел. Корпуса и магазинные надставки имеют длину 450 мм, ширину — 375 мм. Высота корпуса 250 мм, надставки — 165 мм. Толщина их стенок не менее 35 мм. В каждом корпусе имеется по одному верхнему летку размером 120×10 мм.

Подкрышник изготовляется высотой 80 мм. Толщина его стенок 25 мм. В холодное время года в подкрышник, поставленный на корпус, помещают подушку или соломенный мат, а при подкормке пчел в него устанавливают деревянную кормушку емкостью 9 л. Для прохода пчел из гнезда в кормушку с сахарным сиропом в деревянном потолке имеется соответствующее отверстие.

В передней и задней стенках крышки находятся отверстия для вентиляции, которые загорожены металлической сеткой. Сверху крыша покрывается кровельной оцинкованной сталью. Для изготовления одного улья требуется 0,22 $м^3$ досок.

Двухкорпусный улей с двумя магазинными надставками. В его комплект входят: отъемное дно, два корпуса, вмещающие по 10 рамок размером 435×300 мм, две десятирамочные надставки, подкрышник, крыша и кормушка на 9 л сиропа. Внутренние размеры корпуса и магазинной надставки 450×375 мм, высота — соответственно 330 и 165 мм. Толщина стенок корпуса, магазина и дна 35 мм, стенок подкрышника — 25 мм. Улей оборудован выдвижной металлической сеткой и лотком для сбора клещей варроа. Сетку с лотком помещают в улей через нижнее отверстие в задней стенке, закрываемое клапаном. Конструкции крыши, подкрышника, дна и других деталей аналогичны соответствующим деталям двухкорпусного улья с тремя магазинными надставками.

Обычно для размещения весной и осенью полноценной семьи одного корпуса на 10 гнездовых рамок бывает вполне достаточно. При этом не приходится сокращать в таких ульях гнезда пчелиных семей (их оставляют зимовать на 10 сотах) и применять боковые утепления. Для наращивания пчел к медосбору и складывания меда в большинстве районов страны вполне достаточно 20 гнездовых сотов, вмещающихся в два корпуса и две магазинные надставки.

МЕДОНОСНЫЕ УГОДЬЯ

Пчелы собирают нектар и цветочную пыльцу с большого количества медоносных растений. В таблицах 2, 3, 4 и 5 представлены основные медоносы, периоды их цветения, ориентировочная медопродуктивность и календарь их цветения.

ОСНОВНЫЕ МЕДОНОСЫ И ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ПЕРИОДЫ ИХ ЦВЕТЕНИЯ

Зона	Период цветения			
	весенний	раннелетний	летний	осенний
Европейская часть				
Северная полоса (лесная зона)	Ивы (разные виды)	Клевер белый, малина	Малина, кипрей, дягиль и другие зонтичные	Вереск, золотарник
Средняя полоса (лесостепная зона)	Ивы, клен трелистный, одуванчик	Клевер белый, малина, плодовые, акация желтая	Липа, гречиха, луговое разнотравье, горчица, кориандр	Вереск, поздние посевы медоносов
Южные и юго-восточные (степные и горные) районы	Ивы, плодовые (культурные и дикорастущие)	Акация белая, каштан, клены (черноклен и др.), эспарцет, рапс озимый	Подсолнечник, горчица, кориандр	Жабрей, бахчевые культуры

ОСНОВНЫЕ МЕДОНОСЫ И ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ПЕРИОДЫ ИХ ЦВЕТЕНИЯ

Зона	Период цветения			
	весенний	раннелетний	летний	осенний
		Азиатская часть		
Таежная зона низменности	Ивы, медуница	Багульник, малина, жимолость	Малина, кипрей, дягиль и другие зонтичные, василек перистый	
Лесостепная и степная зоны	Ивы	Клевер белый, акация желтая	Гречиха, подсолнечник, донник, луговое разнотравье	Осот розовый
Горные и предгорные районы Средней Азии и Алтая	Ивы, плодовые и ягодники (дикорастущие), медуница, кандык	Акация желтая, жимолость, эспарцет	Хлопчатник, верблюжья колючка, дягиль и другие зонтичные, лесное разнотравье	Хлопчатник, бахчевые культуры, соссюрея
Дальний Восток (южные районы)	Ивы, клены	Малина, бархат амурский, луговое разнотравье	Липа	Леспедеца, серпуха, соссюрея

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЮБИТЕЛЬСКОЙ ПАСЕКИ

Пчел с большой пользой можно разводить практически повсеместно. Многочисленные примеры показывают, что затраты на организацию любительской пасеки окупаются в самые короткие сроки. Произведенные расходы на покупку пчел и инвентаря и на постройку зимовника полностью восстанавливаются, как правило, на второй или третий год организации пасеки.

Очень важно до обзаведения пчелами получить необходимые знания о их жизнедеятельности и медоносной растительности в данной зоне.

Начинающему пчеловоду целесообразно приступать к организации пасеки, обзаведясь небольшим количеством пчелиных семей, а по мере накопления опыта работы с пчелами постепенно увеличивать их число за счет размножения уже имеющихся.

Большинство пчеловодов содержат пчел, как правило, на приусадебных участках. Практика показывает, что в этих условиях можно получать от пчел значительное количество меда, если в населенном пункте и на прилегающих к нему в радиусе до 2 км землях имеется достаточное количество медоносов.

Из населенного пункта и его окрестностей, где пчелы не обеспечены в весенне-летний период хорошим медосбором, пчеловоды обычно вывозят пасеки в другие места к цветущим полевым и лесным медоносам.

Некоторые пчеловоды практикуют постоянное содержание пасек не в населенном пункте, а за его пределами, выбирая для этих целей места, более богатые медоносами. Предпочтение следует отдавать тем участкам, на которых произрастает несколько видов ценных нектароносов, цветущих в разное время сезона и создающих таким образом продолжительный медосбор. Хорошие результаты дает размещение пасеки в местности, имеющей изрезанный (неровный) рельеф с наличием оврагов, холмов, склонов, низин и т. д. Здесь обычно одинаковые медоносные растения цветут в разное время.

Особенно удачным считается пастбищный участок, состоящий из лесных, полевых и луговых медоносных растений. Медосбор здесь более устойчив и недобор меда, например, с лесных растений из-за плохой погоды может быть восполнен сбором с других медоносных угодий.

Пасеку размещают в центре массива медоносных растений или рядом с ним. В этом случае пчелы более полно и с меньшей затратой времени на перелеты используют запасы нектара. Установлено, что при удалении пасеки на 1 км от массива медоносов сбор пчелами меда снижается наполовину, а при 1,5 км на две трети по сравнению с тем, когда пасека удалена на 500 м. При плохой погоде пчелы вообще далеко не летают и посещают в основном медоносы, находящиеся от пасеки не далее 500 м.

Нельзя допускать, чтобы между выбранным участком для постановки ульев и массивом медоносных растений, т. е. на перелете пчел, размещалась другая пасека. В этом случае во время медосбора значительная часть пчел, возвращающихся с нектаром, будет оставаться на чужой пасеке, находящейся на перелете. Не следует размещать пасеки в котловинах, где обычно более прохладно, а также около больших водоемов, так как во время перелета через водное пространство погибает много возвращающихся с нектаром пчел, особенно при сильных порывистых ветрах.

Отрицательно сказывается на развитии пчелиных семей и их продуктивности постановка пасек на высоком открытом месте. Холодный ветер быстро выдувает тепло из ульев, в результате чего на поддержание нормальной температуры в гнезде пчелы вынуждены дополнительно расходовать много корма и энергии. Кроме того, сильные ветры раздражают пчел, что затрудняет работу пчеловодов по уходу за ними. Защитой от ветра служат лес, холмы или строения.

Ульи устанавливают на подставки или колышки, высотой не ниже 30—40 см. Размещение ульев непосредственно на земле или на небольших брусочках способствует появлению в них сырости и отрицательно сказывается на жизнедеятельности пчелиных семей. Расстанавливают ульи разнообразно.

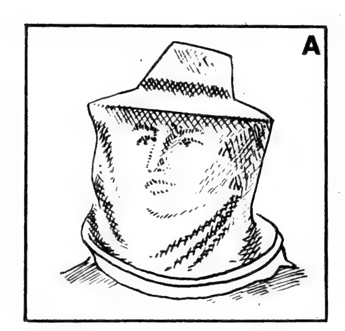
Приобретение пчел. При организации пасеки наиболее сложным вопросом является покупка пчелиных семей. Пчел покупают у пчеловодов-любителей, общественных хозяйств, иногда — у областных контор пчеловодства, завозящих пчелиные семьи в пакетах — фанерных ящиках из пчелоразведенческих хозяйств. Покупать пчел следует только районированной породы для данной области.

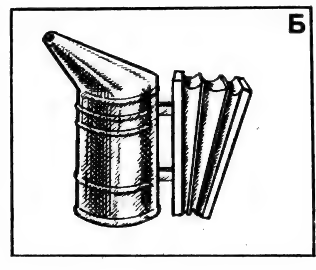
Рекомендуется приобретать сильные пчелиные семьи в начале пчеловодного сезона (апрель, май). В этом случае имеется возможность

уже в первом году организации пасеки увеличить ее размер за счет формирования новых семей, получить некоторое количество товарного меда и компенсировать таким образом часть израсходованных средств.

В каждой приобретаемой весной полноценной семье должно быть 8—10 улочек пчел, 4—5 рамок с расплодом, рожденная в предыдущем году матка, а также 6—8 кг меда и полный комплект гнездовых и магазинных сотов. Купленные семьи принимают непосредственно на пасеке продавца пчел. Если пчеловод начинающий, рекомендуется для приемки пчел пригласить опытного пасечника.

Пчелиные семьи приобретают и доставляют в ульях их владельца или в пакетах на 6—8 рамок (остальные соты перевозят отдельно). Покупатель может доставить на пасеку продавца свои пустые ульи, в которые пересаживают пчелиные семьи, и в конце дня, когда в гнезда соберутся все пчелы, их перевезут покупателю. Расстояние между пасекой продавца и вновь организуемой должно быть не менее 3 км, иначе часть пчел с новой пасеки может вернуться на старое место.





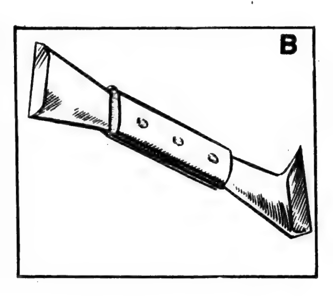


Рис. 7. Инвентарь пасеки. А — сетка лицевая; Б — дымарь; В — стамеска.

Обеспечение пасеки инвентарем. Для работы на любительской пасеке требуется следующий инвентарь:

сетка лицевая (рис. 7А), халат (комбинезон), дымарь (рис. 7Б), носилки для ульев, стамеска пасечная (рис. 7В), клеточка маточная, колпачок маточный, щетка для сметания пчел, решетка разделительная, доска-лекало для наващивания рамок, каток комбинированный для прикрепления вощины к рамкам, кормушки, заградители летковые, дырокол пасечный, проволока для рамок, скрепы ульевые, ящик для переноса рамок, рабочий ящик для инвентаря, клещесборники, подушки для утепления гнезд, термометр (психрометр);

ножи пасечные, медогонка, фильтр для меда, емкости для хранения меда, воскотопка паровая или воскопресс пасечный, воскотопка солнечная;

тележка пасечная, весы товарные для контрольного улья, поилка для пчел, передвижная платформа для перевозки пчелиных семей, пасечный павильон.

Количество каждого вида инвентаря зависит от размера пасеки.

УХОД ЗА ПЧЕЛАМИ

Все текущие работы на пасеке, как правило, связаны с осмотрами пчелиных семей и разборкой их гнезд. В зависимости от сложности стоящих задач гнезда пчелиных семей разбирают полностью или частично. Обычно гнезда осматривают для того, чтобы выяснить имеющиеся недостатки и создать необходимые условия для дальнейшей работы пчел.

В первую половину пчеловодного сезона, когда идет усиленное наращивание пчел в семьях к главному медосбору, большое внимание обращают на обеспечение пчел достаточными запасами корма, а также хорошими сотами для откладки яиц матками. Осмотры пчелиных семей с полной разборкой гнезд обычно производят при формировании новых семей, обработке больных пчел, замене старых маток, постановке на ульи дополнительных корпусов (надставок). Полную разборку расплодных корпусов производят также при проведении осенней ревизии (после главного медосбора) и во время сборки гнезд на зимовку.

Каждый раз, когда осматривают семьи пчел, обращают внимание на санитарное состояние в ульях и поддерживают в них необходимую чистоту, своевременно удаляя с доньев накопившийся сор.

Кроме осмотров с полной разборкой гнезд приходится в течение сезона производить и частичные осмотры семей, которые связаны с выполнением отдельных небольших работ. К ним относят постановку в гнезда сотов с кормом и рамок с вощиной для отстройки, раздачу сахарного сиропа, подсиливание семей расплодом и т. д.

Иногда приходится осматривать гнезда исходя из внешних признаков поведения пчел, указывающих на возможные неблагополучия в семьях.

Так, например, требуется осмотреть пчелиную семью, если у летка и по передней стенке улья быстро и беспорядочно ползают отдельные пчелы, что указывает на гибель матки в семье. Резкое снижение активности лета пчел при нормальной работе остальных пчелиных семей говорит о возможности выхода в ближайшее время роя из улья и т. д. В таких случаях требуется осмотреть семьи и выяснить их состояние.

Необходимо иметь в виду, что каждый осмотр пчелиных семей с полной разборкой гнезд нарушает работу пчел и отрицательно сказывается на их деятельности. В день осмотра на некоторое время прекращаются вылеты пчел из ульев за пищей, строительство сотов и откладка яиц матками. В прохладную погоду длительные осмотры сильно охлаждают гнезда. Следовательно, осматривать пчелиные семьи надо только в случае крайней необходимости. И совершенно недопустимо разбирать гнезда ради простого любопытства.

Осматривать пчелиные семьи можно в любое время дня, когда пчелы хорошо летают. В это время в ульях находится мало пчел, из которых большинство — молодые, более спокойно относящиеся к вторжению в их гнезда. Однако надо иметь в виду, что при осмотрах пчелиных семей во время хорошего медосбора пчелы недобирают часть продукции. Поэтому осмотр семей в этот период делают под вечер, когда пчелы уже прекращают вылет из ульев.

Осмотр пчелиной семьи. Для ускорения работы по осмотру пчелиных семей необходимо заранее подготовить соответствующие принадлежности.

В зависимости от цели осмотра надо иметь чистые запасные ульи, отдельные корпуса, магазинные надставки, донья, гнездовые и магазинные соты, рамки с кормом и вощиной, чистые холстики и т. д. В рабочем ящике должен находиться весь мелкий инвентарь и материал для дымаря. Рамки с кормом, сотами и вощиной доставляют к ульям в переносном ящике. Работать на пасеке удобнее в легком комбинезоне или халате из гладкой и светлой материи. Рукава одежды должны плотно прилегать к рукам, чтобы пчелы не проникали под одежду.

Для защиты головы от ужалений пчел пользуются лицевой сеткой. Лицевая сторона такой сетки состоит из темного тюля (через светлый тюль плохо видно), а вся остальная часть — из ситца. Шить сетки лучше полностью из тюля (в них не так жарко). При работе сетка находится на голове, а на лицо ее опускают в случае, когда пчелы пытаются жалить.

При работе с пчелами требуется также дымарь. Дым выходит из дымаря под давлением воздуха, нагнетаемого мехом. Усмиряемые дымом пчелы меньше жалят. Однако дымом надо пользоваться ограниченно.

Плечики рамок пчелы обычно крепко приклеивают прополисом к фальцам стенок улья. Поэтому прежде чем вынуть рамку из улья, ее необходимо немного сдвинуть с места. Это легко сделать с помощью пчеловодной стамески, используемой также для очистки дна, рамок и стенок улья.

Прежде чем снять крышку с улья, в леток пускают из дымаря 2—3 клуба дыма. Разбирают гнездо аккуратно, не допуская толчков по улью. Сняв с него крышку и утепляющий материал, отгибают вдоль рамок часть холстика и поверх гнезда пускают 1—2 небольших клуба дыма. Если гнездо закрыто сплошным потолком, его снимают и на рамки временно кладут запасной холстик. На каждые вновь открываемые рамки также направляют небольшую струю дыма.

Осматривают рамки только над гнездом, тогда случайно оторвавшиеся от сота молодые (нелетные) пчелы или матка упадут в гнездо и останутся живыми. Сот держат в вертикальном положении (боковая планка рамки должна быть внизу), потому что в горизонтальном (плашмя) из его ячеек может вытечь жидкий мед или выпасть еще не утрамбованные пчелами обножки.

При изьятии некоторых рамок из гнезда пчел с них стряхивают не очень резкими движениями в пустое пространство улья. С рамок, заполненных большим количеством корма (тяжеловесные) или свежим нектаром, пчел сметают в улей волосяной щеткой или гусиным крылом, смоченным водой (в сухом виде они раздражают пчел).

Поиск матки в семье. Более тщательно осматривают соты, когда среди пчел отыскивают матку. Это делают при замене старых маток или при формировании новых пчелиных семей. Если у матки на спинке, груди нет цветной метки (матки с такими метками поступают из пчелоразведенческих хозяйств), то ее обнаружить, особенно в сильной семье, имеющей много пчел, очень трудно.

Для быстрого обнаружения матки семью осматривают в часы массового лета пчел, когда их значительная часть находится в полете. Работу выполняют спокойно, чтобы сильно не тревожить пчел, иначе матка вместе с ними может перейти на стенки или даже на дно улья. Дымарем при этом пользуются как можно меньше.

Приступая к разборке гнезда, из улья в переносный ящик переставляют две крайние рамки (если гнездо имеет полный комплект рамок), предварительно внимательно осматривая сидящих на них пчел. Затем поочередно вынимают остальные соты и после внимательного осмотра возвращают в улей. Особенно тщательно осматривают боковые и нижние планки рамок, куда матки прячутся от света. Можно также обнаружить матку в самой гуще собравшихся пчел, в нижней части сота. Чаще всего матка встречается на соте, в ячейках которого находятся свежеотложенные яйца. Иногда, чтобы найти матку, соты осматривают несколько раз. Чтобы сильно не тревожить семью, ее осмотр выполняют очень спокойно.

Для изоляции пчелиной матки от пчел ее очень осторожно берут пальцами за грудку (не за крылья) и пускают через широкое отверстие в маточную клеточку. К матке подсаживают 8—10 пчел, а в кормовое отделение дают корм.

Меры борьбы с пчелиным воровством. Полноценные пчелиные семьи очень тщательно оберегают свое гнездо от различных насекомых, пытающихся попасть в улей и поживиться медом. Среди воровок чаще всего встречаются пчелы, прилетевшие из других семей или соседней пасеки, реже появляются осы и шмели. Сильные семьи обычно легко справляются с непрошенными гостями. Другое дело, когда нападению воровок подвергаются слабые семьи. Они очень плохо защищаются и быстро оказываются разграбленными воровками. В такие семьи воровки проникают почти беспрепятственно.

Проникнув в улей такой семьи, воровки стремятся первым долгом убить матку, после чего пчелы, подвергшиеся нападению, прекращают всякую защиту своего гнезда.

Пчелиные семьи пропускают в свои ульи отдельных чужих пчел лишь в случае, когда они случайно залетели с грузом (нектар, обножки). Особенно часто воровство наблюдается после резкого прекращения обильного медосбора. В это время пчелы продолжают поиск пищи, поэтому они массами залетают в пасечные помещения, летают по пасеке и пытаются проникнуть за медом в ульи через летки и различные щели. На летках некоторых ульев в это время можно увидеть много сторожевых пчел, которые при появлении воровки сразу же ее окружают, грызут ей крылья, ножки и убивают жалом.

Воровство может быстро возникнуть у пчел, когда в немедосборный период среди дня производят осмотр пчелиных семей или случайно оставят на открытом месте рамки с медом. Если отдельные пчелиные семьи плохо справляются с пчелами-воровками, необходимо сократить летки до размера прохода одной пчелы и положить на прилетные доски ульев тряпочки, смоченные керосином или креолином. Их запах отпугивает воровок, и этого обычно бывает достаточно для того, чтобы воровство прекратилось. При продолжении воровства улей с семьей помещают на 1—2 дня в зимовник или какое-либо другое помещение, предварительно зарешетив леток в улье. На место убранной семьи ставят пустой улей, и пчелы-воровки, не найдя в нем ничего, перестают прилетать.

ПРЕИМУЩЕСТВА СИЛЬНЫХ СЕМЕЙ

Производство пчеловодной продукции находится в прямой зависимости от качества пчелиных семей. На каждой пасеке основную часть товарного меда дают, как правило, семьи, накопившие к главному медосбору в ульях большую массу пчел.

Обычно сила пчелиных семей измеряется числом рамок в улье или улочек (пространство между двумя рамками), плотно занимаемых пчелами.

Принято считать, что на одной рамке (435×300 мм) или в улочке помещается в среднем 200—250 г пчел (на крайних рамках гнезда пчел бывает меньше, на средних — несколько больше; в жаркую погоду — наоборот).

Ранней весной и поздней осенью в условиях средней полосы сильными считаются семьи, пчелы которых полностью покрывают 8—9 рамок и более. Следовательно, в весенний и осенний периоды такие семьи имеют массу пчел в среднем около 2 кг, что соответствует 20 000 пчел. Летом же количество пчел в семье увеличивается в 2—3 раза.

В сильных семьях для выращивания молодых пчел создаются лучшие условия питания и теплового режима. У молодых пчел, выращенных в сильных семьях, длиннее хоботок, лучше развиты мышцы и крылья, больше объем медового зобика, они и живут дольше, чем пчелы в слабых семьях, дней на 5—10.

Пчелы сильных семей легче переносят неблагоприятные условия жизни и лучше зимуют.

Пчелиные матки в сильных семьях откладывают с ранней весны намного больше яиц, превосходят маток слабых семей по темпам роста весенней яйцекладки. Объясняется это тем, что в слабых семьях не хватает рабочих пчел для выкармливания и обогрева такого количества личинок, какое в состоянии выкормить и обогреть пчелы сильных семей.

В результате быстрого весеннего развития сильные семьи хорошо используют ранний медосбор и создают некоторые запасы меда, тогда как слабые семьи за счет раннего медосбора только развиваются. Даже к главному медосбору слабые семьи не достигают достаточной силы и поэтому производят мало продукции.

Более сильные семьи требуют от пчеловода забот меньше, чем слабые. За слабыми семьями необходим самый тщательный уход, связанный с большими затратами труда. Такие семьи нуждаются в более благоприятных условиях для зимовки. Весной их время от времени подсиливают расплодом из других семей, тщательно утепляют их гнезда, дают побудительную подкормку и т. д. Если на пасеке каждая третья или четвертая семья является слабой, то большую часть рабочего времени пчеловод затрачивает на уход за ними. Между тем продуктивность слабых семей бывает настолько низкая, что не оправдывает затрат, связанных с их содержанием.

РАННИЕ ВЕСЕННИЕ РАБОТЫ

Подготовительные работы к сезону. За зимний период пчеловоды приводят в порядок все имеющееся на пасеке оборудование. Ремонтируют запасные ульи, обращая внимание на более плотное соединение составных частей, чтобы между ними не было больших щелей. Чтобы крыши ульев не пропускали воду, их покрывают кровельным железом или другим водонепроницаемым материалом. Приобретают или изготовляют новые

ульи, необходимые для расширения пасеки или замены ульев, пришедших в ветхое состояние. Ближе к весне производят покраску запасных ульев в разные цвета.

До выставки пчел делают недостающее количество магазинных надставок, соломенных матов или подушек для утепления гнезд пчелиных семей, приобретают в пчеловодных магазинах вощину в обмен на проданный воск, заготавливают необходимые препараты для лечения больных пчелиных семей.

Приводят в порядок пасечную площадку для размещения на ней ульев с пчелами.

Спешить с выставкой пчел из зимовника не следует. При поддержании в нем нормальной температуры пчелы сидят спокойно, и если нет опасений, что в ульях кормовые запасы на исходе, пчелиные семьи выставляют, когда установится сравнительно теплая погода и просохнет земельный участок. Это часто совпадает с началом цветения мать-и-мачехи, орешника (лещины), ольхи и других растений, дающих пчелам пыльцу.

Перед выносом ульев летки в них осторожно очищают от мертвых пчел и плотно закрывают летковыми задвижками или увлажненной паклей, ватой, сеном, чтобы пчелы не могли выйти из ульев.

Ульи расставляют на свои прошлогодние места, с направлением летков на юг или на юго-восток. На весы помещают улей с наиболее сильной семьей. Лишь такая семья может дать правильное представление о силе медосбора. Чтобы пчелы, возвращающиеся из полета, не падали на землю, легче и быстрее попадали в леток, к нему приставляют наклонно широкую подлетную доску.

Пчелы, выставленные из зимовника, энергично вылетают из ульев и совершают дружный массовый облет. Через непродолжительное время они возвращаются в свои ульи, а некоторые из них сразу же приступают к поискам пищи и прилетают с обножками цветочной пыльцы.

По характеру облета пчел делают некоторые выводы о результатах их зимовки. Вялый вылет пчел из улья указывает на то, что в семье за зиму погибло много пчел или же в гнезде нет кормовых запасов. При гибели матки пчелы также плохо облетываются. Капли поноса около летка и на передней стенке улья говорят о том, что пчелы, по всей вероятности, зимовали на падевом меду и у них возник нозематоз. Все неблагополучные семьи берут на учет.

Чтобы установить состояние пчелиных семей, сразу же после облета следует бегло осмотреть гнезда, начиная с тех семей, которые плохо летали. Если в семье нет корма, ей ставят запасные рамки с медом и пергой, а при их отсутствии на ночь в кормушках дают сахарный сироп или медово-сахарное тесто. Пчелиные семьи, гнезда которых оказались опоношенными или отсыревшими, желательно в этот же день пересадить в чистые, сухие улья и взамен непригодных сотов дать хорошие, имеющие мед и пергу. Из ульев удаляют пустые рамки и гнезда хорошо утепляют.

На небольшой пасеке в день выставки пчел очищают донья от зимнего подмора. Такую работу обычно выполняют два человека. Перед ее началом подготавливают запасное дно, скребок, щетку, ведро с водой, тряпки. Пчеловод и помощник становятся с боков улья, снимают и кладут на землю крышку щитком вниз, а затем на нее — улей. На место снятого

улья устанавливают заранее подготовленное дно и на него — корпус снятого улья. Освободившееся дно хорошо очищают стамеской, насухо протирают отсыревшие места и используют для следующего улья.

Для более тщательного знакомства с результатами зимовки пчелиных семей и создания в дальнейшем для их развития всех необходимых условий проводят подробный осмотр семей с полной разборкой их гнезд. Эту работу осуществляют в первый же после выставки день при температуре воздуха в тени 14—15 °С, когда уже нет больших опасений сильно охладить гнезда и застудить расплод. К ревизии готовят чистые запасные ульи, запасное дно, соты с медом и пергой и необходимый инвентарь для осмотра пчелиных семей.

Во время осмотра определяют силу семей (по количеству улочек, занятых пчелами), число рамок с расплодом, примерное количество кормового меда и наличие перги. Пустые, отсыревшие и со следами поноса (не занятые расплодом) соты из ульев удаляют. Забирают также соты с испорченной пергой (заплесневевшая, окаменевшая), чтобы пчелы не тратили силы для их очистки, удаляют из гнезда рамки с закисшим и закристаллизовавшимся медом. При недостатке корма в гнезде ставят запасные рамки с медом и пергой. В каждой семье должно быть не менее 1 кг углеводного корма в расчете на полную улочку пчел. При отсутствии заготовленных в прошлом году кормовых рамок семьям дают сахарный сироп.

Изъятый из ульев закристаллизовавшийся мед в сотах периодически распечатывают, сбрызгивают теплой водой и ставят на край гнезда. Пчелы его постепенно заберут из ячеек (сбрызгивание меда водой повторяют).

О качестве матки судят по имеющемуся в гнезде расплоду. При хорошей матке соты обычно заняты сплошным расплодом. Когда же среди запечатанных ячеек встречается много пустых, выясняют причину появления пестрого расплода. Такой расплод бывает в семьях с плохой маткой или в слабых семьях, в которых пчелы не очистили подряд все ячейки. Не бывает сплошного расплода и в семьях, пораженных гнильцами (болезнь расплода). В гнезде оставляют столько рамок, сколько их занято пчелами.

Если в улье остается неполный комплект сотов, то их сдвигают к одной стенке, а с другой стороны гнезда ставят диафрагму (разделительную доску). В середине гнезда размещают рамки с расплодом, а по краям — с кормовыми запасами. Сверху на гнезда кладут утепления.

Из ульев, в которых обнаружены отсыревшие стенки или донья являются неотъемными, семьи пчел пересаживают в запасные чистые ульи.

Зимовавшие пчелиные семьи в двух десятирамочных корпусах на рамках 435×230 мм весной занимают, как правило, лишь верхний корпус, а в нижнем находятся в основном пустые соты. В этом случае верхний корпус опускают на очищенное дно, а нижний с пустыми рамками убирают в помещение; пригодные для использования соты сохраняют, а плохие — перерабатывают на воск.

На небольшой пасеке в 3—5 ульев пчеловод запоминает состояние каждой семьи, а при наличии значительного количества семей ведет пасечные записи после их каждого подробного осмотра.

КАРТОЧКА СЕМЬИ №

Год рождения матки Получено меда в прошлом году кг, зимостойкость (стаканов подмора)

Дата осмотра	Сила семьи (число улочек, занятых пчелами	Осталось в улье после осмотра			Взято меда, кг	Другие сведения
		Всего рамок	Рамок с расплодом	меда, кг		

В ранний весенний период пчелиные семьи состоят в основном из старых перезимовавших пчел, которые закладывают фундамент будущих сильных высокопродуктивных пчелиных семей. Поэтому надо способствовать удлинению продолжительности жизни перезимовавших пчел. В этот период до наступления устойчивого тепла пчелиные семьи содержат в сокращенных и хорошо утепленных гнездах. По краям гнезда ставят рамки с кормом, а в середине — соты, занятые расплодом, и пустые (1—2), пригодные для засева яйцами. На холстик (потолочины) плотно укладывают подушку или соломенный мат, толщиной 7—10 см. Летки держат сокращенными.

Надежное утепление гнезда позволяет пчелам значительно сократить расход корма на выделение тепла.

Как поступать с безматочными семьями. Нередко весной могут быть обнаружены пчелиные семьи без маток. Причины гибели маток бывают самые различные: от старости и различных болезней, задавлена при неосторожном осмотре гнезда и т. д. Пчелы в безматочной семье издают тревожные звуки, расползаются по всем рамкам, в сотах отсутствует пчелиный расплод. Если матка погибла после того, как начала класть яйца, на сотах пчелы отстраивают свищевые маточники. Вышедшие ранней весной матки из-за отсутствия трутней спариться с ними не могут, и семьи обречены на медленное вымирание.

В безматочные семьи подсаживают запасных маток, имеющихся на пасеке или приобретенных на стороне. Если же маток для исправления безматочных семей нет, последние присоединяют к другим, более слабым семьям с матками. Для этого перед наступлением вечера улей с безматочной семьей ставят рядом с семьей, с которой намечено соединить пчел. В улей этой семьи переносят из ликвидируемой рамки с пчелами, которые ставят рядом с гнездом полноценной семьи (место в улье для этого готовят заранее). После перестановки сот пчел, оставшихся на дне и стенках улья, сметают в гнездо. Хорошо объединяются пчелиные семьи, если корпус с безматочной семьей поставить на улей с маткой, оставив между корпусами холстик с небольшим проходом для пчел.

Вскоре пчелы обеих семей приобретут одинаковый запах и на следующий день начинают нормально работать. В последующие дни объединенную семью осматривают и приводят в порядок гнездо, оставив в нем столько рамок, сколько их занимают пчелы. Для большей надежности соты обеих семей перед их соединением желательно сбрызнуть жидким медовым сиропом.

Как поступать со слабыми семьями. Слабые семьи, если с весны им не уделять должного внимания, самостоятельно развиваются очень медленно и нередко погибают. Но если у них хорошие плодные матки, то такие

семьи с успехом можно довести к главному медосбору до уровня полноценных и получить хороший медосбор. Для этого сразу же после выставки пчел гнездо каждой слабой семьи составляют в середину улья против его летка, пчелам оставляют столько рамок, сколько они могут плотно обсидеть. В середину ставят один-два хороших пустых сота для откладывания яиц маткой, а по краям — по соту с медом и пергой. Расстояния между рамками (без разделителей) уменьшают до 8—9 мм. По бокам гнезда помещают диафрагмы, пустое пространство между ними и стенками улья заполняют подушками. Также сверху хорошо утепляют гнездо. В один из крайних сотов наливают воду. Нижний леток закрывают полностью. Открытым держат только верхний леток, нижний открывают с наступлением устойчивого потепления и заметного усиления пчелиной семьи.

Слабые семьи подсиливают печатным расплодом, взятым из сильных семей. Обычно достаточно два-три таких сота с интервалом 5—7 дней. Чтобы преждевременно не увеличивать гнездо слабой пчелиной семьи, от нее взамен отбирают столько же рамок с личинками и яйцами и передают в семьи, от которых взяты рамки с печатным расплодом. В дальнейшем по мере роста слабых пчелиных семей им дают соты для засева яйцами, восстанавливают размер улочек и ведут за семьями обычный уход. Маток, которые кладут мало яиц, заменяют на молодых.

ВЕСЕННЯЯ ПОДКОРМКА ПЧЕЛ

Весной желательно иметь в ульях, а также на складе в среднем на пчелиную семью до 12—15 кг меда, оставленного с осени прошлого года.

В случае, когда запаса не оказалось, пчеловод вынужден кормить пчел сахарным сиропом. Сироп готовят 60 %-ной концентрации (на 3 кг рафинированного песка 2 л воды). В кипящую воду высыпают сахарный песок (нагревание прекращают) и размешивают его до полного растворения. Когда сироп остынет до температуры парного молока, его раздают пчелам по 3—5 л и более (в зависимости от силы семей). Это надо делать вечером, когда лет пчел прекратился.

Самой удобной для подкормки является деревянная кормушка ящичного типа, устанавливаемая сверху гнезда. Поступающее из гнезда тепло поддерживает постоянную температуру сиропа, не давая ему сильно остыть. Кормушку ставят на холстик, полностью не покрывающий гнездо, чтобы пчелы имели возможность свободно проходить к сиропу. Можно использовать для скармливания сиропа боковую рамку — кормушку емкостью 4—5 л. Она устанавливается рядом с крайней гнездовой рамкой. В более теплую погоду ее помещают за диафрагму. В кормушки периодически добавляют сироп, пока не будут созданы в гнездах достаточные запасы корма (1 кг на улочку пчел).

Слабые семьи сиропом не подкармливают, им дают рамки с кормом, взятым из сильных семей.

Хорошие результаты дает скармливание пчелам сахаро-медового теста (канди).

Для приготовления 25 кг такого теста берут 20 кг сахарной пудры, 4,75 — жидкого теплого меда и 0,25 кг кипяченой воды. Закристаллизовавшийся мед распускают в водяной бане при температуре 45—50 °С. Для полного растворения всех кристаллов меда его выдерживают в разогретом состоянии 8—10 ч. Мед с пудрой тщательно перемешивают руками, доводят до состояния обычного теста и в виде лепешек весом 1—1,5 кг, толщиной 2—3 см кладут на металлическую или пластмассовую решетку с ячейками 3×3 мм или, чтобы оно не проваливалось в межрамочное пространство, заворачивают в марлю, которую помещают на рамки гнезда, занятые пчелами. Сверху тесто прикрывают полиэтиленовой пленкой и хорошо утепляют гнездо.

СОЗДАНИЕ ЗАПАСОВ СОТОВ

Потребность пчелиных семей в сотах. Количество сотов, необходимое для нормальной жизнедеятельности пчелиной семьи, зависит от яйценоскости маток и силы медосбора. В сильных семьях с плодовитыми матками обычно перед главным медосбором пчелиный расплод занимает 10—12 рамок размерами 435×300 мм. Причем в сильной семье в хорошо отстроенных сотах почти вся их площадь (до 80—90 % ячеек) используется для выращивания пчел.

Много сотов требуется для складывания поступающего в ульи нектара и размещения уже созревшего меда. Если, например, контрольный улей показывает дневное поступление нектара до 4 кг, то необходимо иметь в ульях для размещения созревающего меда не менее 10 гнездовых сотов или двух магазинных надставок с сотами в среднем на пчелиную семью, при 8 кг — требуется около 20 гнездовых или 40 магазинных сотов.

Можно обойтись и меньшими запасами сотов, но в таком случае придется часто отбирать из ульев рамки с недозревшим медом для его откачки и снова возвращать их в улей, что снижает качество продукции и увеличивает затраты труда пчеловодов. Необходимый запас сотов заготавливается заранее, так как отстройка их большого количества в период главного медосбора связана с отвлечением части пчел от сбора, приема и переработки нектара.

Хорошими считаются соты, состоящие из правильно отстроенных пчелиных ячеек и почти полностью использованные матками для кладки в них яиц. Очень важно, чтобы соты были свободными от большого числа трутневых и вытянутых ячеек, непригодных для выращивания пчелиного расплода. Сот должен занимать просвет рамки полностью. Поломанные при откачке меда и волнообразные соты также относятся к некачественным. При использовании неполноценных сотов сокращается их полезная площадь для размещения расплода. Наличие в сотах участков с трутневыми ячейками способствует размножению трутней не только в племенных семьях, но и в малопродуктивных, что крайне нежелательно.

По мере использования сотов для выращивания расплода они стареют, изменяя свой цвет. По этому признаку обычно определяют их возраст.

Основная часть плохих сотов выбраковывается при весенней и осенней ревизиях, когда сняты корпуса и сокращены гнезда. В это время некоторые

соты, подлежащие выбраковке, могут быть заняты расплодом. Их удаляют из ульев после выхода расплода. С этой целью такие соты при очередных осмотрах пчелиных семей отодвигают к краю гнезда (на их место ставят хорошие соты или рамки с вощиной) и после выхода из них молодых пчел выбраковывают. Некачественные соты с небольшими участками меда распечатывают и ставят в ульи за диафрагмы для того, чтобы пчелы перенесли его в свои гнезда. Выбраковка сотов продолжается практически в течение всего пчеловодного сезона.

К непригодным для выращивания расплода относятся такие соты, в которых выводилось 12—15 поколений пчел. Обычно этот срок наступает после трехлетнего использования сотов для выращивания расплода.

Наващивание рамок и отстройка сотов. Заранее готовят необходимое количество пустых гнездовых и магазинных рамок. В первую очередь используют рамки, освободившиеся от выбракованных сотов. Их хорошо очищают стамеской от остатков сотов и дезинфицируют огнем паяльной лампы. Рамки, бывшие в употреблении, могут быть расшатаны, поэтому их укрепляют, провисшую проволоку более прочно натягивают. Недостающее количество рамок пчеловод приобретает в пчеловодном магазине или изготовляет сам.

Для прокалывания отверстий в рамках, изготовленных в хозяйстве, используют пасечный дырокол или обычное шило. Все отверстия должны находиться на одной линии строго посередине боковой планки. Только в этом случае глубина ячеек, отстроенных пчелами на обеих сторонах вощины, будет одинаковой, что имеет важное значение для выращивания расплода. В рамках размерами 435×300 мм прокалывают в каждой планке по пять отверстий, а в рамках уменьшенного размера — четыре. Верхняя проволока должна находиться от верхнего бруска рамки на расстоянии не более 15 мм, а другие — на одинаковом расстоянии одна от другой. В магазинных рамках укрепляют проволоку в два ряда.

Через отверстия горизонтально натягивают тонкую луженую проволоку диаметром 0,4—0,5 мм, один конец которой обматывают вокруг боковой планки около верхнего отверстия, второй — закрепляют у нижнего отверстия. Концы проволоки можно наматывать на небольшие гвоздики, вбитые наполовину в ребра боковых планок (один — у первого верхнего отверстия, второй — у последнего нижнего). После того как проволока будет натянута, гвоздики забивают до конца.

Рамки оснащают вощиной непосредственно перед выставкой пчел или в первые после нее дни, свободные от ухода за пчелами. Лучшими являются светло-желтые прозрачные листья вощины.

Наващивание рамок сводится к впаиванию проволок в вощину. Для этого используют доску-лекало толщиной 18—20 мм (для наващивания рамок без разделителей — 12—13 мм). С нижней стороны доски прибивают два поперечных бруска, которые выступают за ее края на 25—30 мм и служат опорой для рамок. Длина и ширина доски-лекала должна быть на 5—6 мм меньше внутреннего просвета ульевых рамок. Для закрепления вощины в рамках требуется также каток с рельефным роликом.

Во время работы по наващиванию рамок каток держат в чайнике или в кастрюле с горячей водой. Сначала лист вощины кладут на доску-лекало, смоченную водой, затем опускают на эту доску рамку, оснащенную проволокой, и нагретой шпорой вдавливают ее в воск. Вместо шпоры можно успешно пользоваться специально приспособленным гвоздем. Гвоздь забивают в деревянную ручку на 30—40 мм, затем удаляют шляпку и в

его торце напильником делают бороздку для скольжения по проволоке (нагревать гвоздь в горячей воде не требуется). Длина рабочей части гвоздя должна быть 1,5—2 см.

Листы вощины к верхним брускам рамок не прикатывают, так как между нижними планками и отстроенными сотами образуются большие просветы, которые пчелы обычно застраивают трутневыми ячейками.

Лист вощины закрепляют в рамке ровно, без перекосов, чтобы он не соприкасался с ее планками. От боковых планок лист располагают на расстоянии 2—3 мм, а от нижней — 5 мм. Перед наващиванием рамок вощину держат в теплом месте или прогревают на солнце, чтобы она стала более мягкой.

На крупной приусадебной пасеке наващивание рамок таким способом потребует много времени, поэтому целесообразно применять электронаващивание. Для этого используют трансформатор, понижающий напряжение до 12 или 24 В. Лист вощины в этом случае кладут на проволоки вплотную к верхнему бруску рамки. Электрический ток подводят к концам проволоки, она быстро разогревается и равномерно впаивается в вощину.

Пчелы хорошо строят соты только в период медосбора, когда в ульи поступает нектар. В это время пчелиные семьи обновляют верхнюю часть сотов белым воском, появляются восковые надстройки на верхних брусках рамок. При задержке постановки рамок с вощиной в гнезда пчелы не могут использовать для отстройки сотов непроизвольно выделяемый воск.

Каждый медосбор, даже самый небольшой, надо использовать для отстройки максимально возможного количества гнездовых и магазинных сотов. При этом следует иметь в виду, что более качественные соты, без трутневых ячеек, пчелы отстраивают во время ранних медосборов.

Опыт многих пчеловодов показывает, что за пчеловодный сезон одна семья отстраивает до 10 и более гнездовых сотов. Во время медосбора пчеловоды регулярно ставят в ульи рамки с вощиной, которые после отстройки оставляют в гнездах для засева их яйцами или же изымают из ульев и сохраняют в запасе.

В зависимости от погодных условий в гнезда пчелиных семей сначала помещают рядом с крайней рамкой расплода одну рамку с вощиной, а в дальнейшем по мере накопления пчел в ульях — две или даже три рамки. Плохо закрепленные листы вощины в рамках иногда под тяжестью пчел сползают вниз, поэтому через два — три дня поставленные рамки проверяют.

Заранее заготавливают недостающее количество магазинных сотов. С этой целью рамки с вощиной ставят для отстойки в гнезда пчелиных семей. При постановке магазинных надставок в них помещают по семь — восемь полурамок с готовыми сотами и две — три рамки с вощиной.

Хранение сотов и борьба с восковой молью. Соты являются неотъемлемой частью каждой пчелиной семьи и представляют большую ценность для пасеки.

Изъятые из ульев рамки с хорошими светлыми, коричневыми и не очень светлыми, коричневыми и не очень темными сотами, годными для дальнейшего использования, очищают от восковых наростов и прополиса и развешивают на стеллажах. Соты хранят в шкафах или корпусах (магазинных надставках), составленных в колонки. При осенней браковке все хорошие соты с небольшим количеством меда также сохраняют и используют для расширения гнезда весной.

Значительный вред сотовому хозяйству приносит восковая моль (мотылица, клочень). Бабочки моли откладывают яйца преимущественно в темные соты, находящиеся на складе. Размножается моль и в гнездах слабых пчелиных семей, которые не могут с ней справиться.

Вышедшие из яиц гусеницы моли проделывают по средостению сота ходы и затягивают их паутинообразной пряжей. Питаются гусеницы воском и коконами, оставшимися в ячейках после выхода из них молодых пчел. В гнездах пчелиных семей взрослые гусеницы переползают из паутиновых ходов чаще всего в щели улья, где прядут коконы и окукливаются. Впоследствии из куколки появляется взрослое насекомое. Развившиеся из яиц гусеницы способны за короткий срок разрушить значительное количество сотов (одна гусеница до 500 ячеек и больше).

Все поврежденные соты выбраковывают и перетапливают на воск, а обнаруженных в ульях гусениц уничтожают.

Для того, чтобы не допустить появления моли, в ульях и на складе надо соблюдать чистоту, часто проветривать сотохранилище, не держать на пасеке слабых семей, своевременно сокращать гнезда пчел и убирать с ульевых доньев накопившийся сор. Моль очень охотно кладет яйца в соприкасающиеся соты, поэтому их хранят так, чтобы между ними было расстояние 12—15 мм и мог циркулировать воздух. На развитие гусениц отрицательное влияние оказывает температура воздуха ниже 0 °С. В этих условиях моль во всех стадиях развития погибает.

Для уничтожения восковой моли проводят дезинфекцию сотов: в шкафы, корпуса, магазины, занятые сотами, помещают 50 г/м^3 формалина или 150 — сероуглерода, или 50 г/м^3 парадихлорбензола.

В борьбе с молью также используют сернистый газ. Корпуса и магазинные надставки с сотами плотно составляют в колонку и хорошо закрывают сверху бумагой и ульевой крышей. В нижний пустой корпус помещают глиняный горшок или противень (ставят на кирпичи) с горящими углями, на которые насыпают порошок горючей серы (50 г на 12—15 корпусов). В таком положении соты выдерживают в течение суток. Окуривание повторяют через 10 дней. При этом строго соблюдают противопожарные правила.

Положительные результаты в борьбе с молью дает применение уксусной кислоты. Для этого между корпусами (магазинами) кладут ветошь, хорошо смоченную указанной жидкостью. Гусеницы восковой моли погибают и при опудривании сотов микробным препаратом энтобактерином.

НАРАЩИВАНИЕ ПЧЕЛ

Замена старых пчел молодыми. После выставки и первого весеннего облета жизнь пчелиных семей заметно активизируется. С каждым днем возрастает выход молодых пчел. В то же время происходит постепенное отмирание перезимовавших старых пчел. Зимовавшие пчелы вымирают примерно в течение месяца после выставки.

Для ускорения наращивания пчел в семьях необходимо создать для них самые благоприятные условия жизни, заключающиеся прежде всего в размещении пасеки около весенних медоносов, обеспечении пчел достаточными кормовыми запасами, хорошими сотами и надежным утеплением гнезд.

Примерно через три недели после весенней ревизии из расплода выходит значительное количество молодых пчел, семьи становятся более

сильными и плотнее обсиживают соты. В отдельных семьях пчелам может быть даже тесно, поэтому часть пчел выходит за разделительную доску. Отстающим в развитии семьям очень полезно дать по одной полной рамке со зрелым расплодом из более сильных семей.

Побудительная подкормка пчел. Если из-за отсутствия весенних медоносов или длительной нелетной погоды пчелы лишены возможности добывать свежую пищу, им следует периодически (через два — три дня) давать побудительную подкормку в целях повышения жизнедеятельности пчелиных семей и увеличения яйценоскости маток.

Сироп готовят из одной части сахара и одной части кипятка: в остуженном виде наливают по 0,5 л в постоянно находящиеся в ульях кормушки. В этих же целях распечатывают и ставят за диафрагмы маломёдные соты. Побудительная подкормка в то же время позволяет удовлетворить потребность пчел в воде, которую они получают из сиропа.

Увеличение объема гнезд. Задержка расширения гнезд даже на несколько дней снижает яйценоскость маток и вызывает замедление роста пчелиных семей, что отрицательно сказывается на их медосборе. Поэтому периодически проверяют освоение пчелами крайних сотов и своевременно подставляют в гнезда новые рамки с готовыми сотами и вощиной.

Приступают к расширению гнезд во время, когда пчелы занимают полностью крайние рамки, а на следующих уже имеется расплод. В первое время семьям дают коричневые соты, в которых выводились пчелы. Они хорошо сохраняют тепло, и матки в них охотно откладывают яйца. Причем соты не должны быть покороблены и иметь трутневые и вытянутые ячейки, непригодные для выращивания пчел. Предпочтение отдают сотам, в верхней части которых имеется небольшое количество запечатанного меда (перед постановкой его распечатывают). Желательно пустые соты перед тем, как дать пчелам, сбрызнуть жидким сахарным сиропом или просто теплой водой. Такие соты пчелы быстрее подготовят для засева яйцами. Сот ставят в гнездо рядом с последней рамкой, занятой расплодом. В дальнейшем новые соты дают через четыре — пять дней.

Более сильной семье, имеющей шесть — семь рамок с расплодом, и когда нет опасений, что можно охладить гнездо, одновременно ставят два сота (один — в середину гнезда, другой — рядом с крайней расплодной рамкой). В 12-рамочных ульях, занимающих пчелами 9—10 рамок, размер гнезд доводят до полного комплекта. Аналогично расширяют гнезда и в ульях других типов.

Во время поступления в ульи нектара и пыльцы пчелы начинают выделять воск и подновлять соты. Сверху гнезда появляются надстройки из белого воска (побелка). В это время уже можно регулярно ставить в гнезда рамки с вощиной для отстройки новых сотов. Одновременно из ульев убирают утепления и расширяют летки, не допуская сильной духоты в ульях и перехода пчелиных семей в роевое состояние. В жаркую сухую погоду на крыши ульев кладут соломенные маты или утепляющие подушки для защиты от перегрева гнезда пчелиных семей. Установлено, что семьи, не защищенные от солнца, почти в 2 раза меньше собирали меда по сравнению с семьями, находившимися в защищенных местах.

Постановка магазинных надставок и корпусов. Однокорпусные 12-рамочные ульи имеют для размещения пчел и складывания меда не менее двух надставок. Первую надставку ставят на корпус после заполнения в нем всех улочек пчелами. Надставку комплектуют из семи — восьми хорошего качества и двух — трех рамок с вощиной. После освоения пче-

лами первой надставки под нее помещают новую. Если семьи хорошо строят соты и в них есть потребность, то во вторую надставку дают до пяти рамок с вощиной.

При содержании пчел в двухкорпусных ульях (без надставок) на рамку размером 435×300 мм вторые корпуса ставят тогда, когда в нижних будет по восемь — девять рамок с расплодом и пчелы плотно займут все 12 сотов. Вторые корпуса комплектуют рамками с медом и хорошими свободными сотами для откладки яиц матками. В середину гнезда ставят вперемешку с готовыми сотами две — три рамки с вощиной. При недостатках меда в рамках часть пустых сотов заливают сахарным сиропом. В неустойчивую погоду и прохладные ночи во второй корпус помещают четыре — пять запасных маломедных рамок с хорошей сушью и одну — две рамки с вощиной. Гнездо ставят к стенке улья и ограничивают диафрагмой. Нижние рамки под свободным пространством второго корпуса закрывают холстиком. На рамки второго корпуса кладут утепление. В дальнейшем во вторые корпуса добавляют рамки с сушью и вощиной. В наиболее благоприятные по медосбору годы на вторых корпусах после их заполнения расплодом и медом располагают третьи.

Способ расширения гнезд в ульях с надставками сводится к своевременной постановке рамок с сотами и вощиной. За один прием наиболее сильным семьям дают сразу три — четыре рамки. После заполнения корпусов пчелами на ульи ставят магазинные надставки.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПАСЕКИ МАТКАМИ

В создании сильных высокопродуктивных пчелиных семей решающая роль принадлежит маткам. Поэтому качеству маток следует уделять особое внимание.

В пчелиных семьях содержат маток не старше двух лет. Только особо ценных маток оставляют в семьях в возрасте 3—4 лет для получения от них потомства. Потребность в матках зависит в каждом конкретном случае от количества пчелиных семей, в которых матки подлежат замене, и числа вновь организуемых пчелиных семей.

Если пчеловод имеет небольшую пасеку или еще не владеет навыками искусственного вывода маток, он вынужден пользоваться роевыми матками. Многие пчеловоды предпочитают выписывать маток районированной породы из пчелоразведенческих хозяйств (адреса и условия продажи публикуются в журнале «Пчеловодство»).

Получение маток из роевых маточников. Роевые матки, выращенные в высокопродуктивных семьях, по живой массе и количеству яйцевых трубочек превосходят маток, полученных искусственным путем. Объясняется это тем, что роевые матки выращиваются, как правило, в наиболее благоприятных условиях, когда в семьях много пчел-кормилиц, имеются хорошие кормовые запасы, есть в природе медосбор и стоит теплая погода. При этих условиях личинки будущих маток обильно снабжаются маточным молочком, что имеет решающее значение для выращивания высококачественных маток.

Кроме того, в семьях, готовящихся к роению, матки сокращают яйцекладку и откладывают более крупные яйца. Поэтому при небольшой потребности в матках их получают из роевых маточников, выращенных в сильной высокопродуктивной семье (семья обычно закладывает 10—20 роевых маточников).

На 6—7-й день после запечатывания маточников (за один — два дня до выхода из них маток) их очень осторожно вырезают острым ножом с небольшими кусочками сота (около 0,5 см от основания маточника). Один лучший маточник оставляют в семье. Недопустимо использовать роевые маточники, заложенные пчелами в малопродуктивных семьях.

Взятые из семьи маточники помещают в клеточки, в которые перед этим кладут канди и пускают по 8—10 пчел. Клеточки вешают в центре гнезда (между рамками с расплодом), где поддерживается наиболее высокая температура. Для доращивания маток берут крупные прямые маточники, а мелкие и кривые уничтожают.

Многие пчеловоды роевое состояние в семье создают искусственным путем и в более ранние сроки. Для этого выбранную наиболее продуктивную семью подсиливают печатным расплодом, взятым из других ульев, сокращают в ней размер улочек по возможности до 8—9 мм, хорошо утепляют гнездо и периодически дают побудительную подкормку (сахарный сироп или медовоперговую смесь). В таких условиях пчелиная семья быстро усиливается, приходит в роевое состояние и закладывает маточники.

Замена маток в ряде случаев проходит с «осложнениями». Пчелиные семьи очень привязаны к своим маткам, а к чужим относятся враждебно и стремятся их убить. Особенно недружелюбно пчелы относятся к молодым неплодным маткам, а также к плодным маткам, поступившим по почте из пчелоразведенческих хозяйств (по причине перерыва в кладке яиц).

Более успешно протекает замена маток в хорошую погоду и при наличии хотя бы небольшого медосбора, когда в ульи поступает свежий нектар и цветочная пыльца, и их сбором занята значительная часть семьи. При его отсутствии пчелы отличаются повышенной возбудимостью и злобливостью и поэтому плохо принимают маток. Если в таких условиях приходится подсаживать маток, то целесообразно дать пчелам сахарный сироп по 0,5 л за день до подсадки, непосредственно перед подсадкой и на следующий день. Неохотно принимают маток семьи, находящиеся в состоянии полного сиротства (когда в них нет ни маток, ни расплода). Если такие семьи слабые, их лучше присоединить к другим семьям, с матками. Враждебно также относятся к новым маткам семьи, в которых имеются маточники (их надо предварительно выломать).

Для успешной подсадки имеет значение и время суток: пчелы лучше принимают маток в вечерние часы, когда они находятся в более спокойном состоянии. Период между изъятием из семьи сменяемой матки и подсадкой в нее новой должен составлять 4—6 ч.

Неполноценных маток лучше заменять плодными. В этом случае не будет большого перерыва в кладке яиц. Из плодных маток пчелы лучше принимают таких, которые перед этим откладывают яйца.

Смену маток обычно производят, как только на пасеке появятся матки (получены из питомника или выведены на собственной пасеке). Однако целесообразнее заменять старых маток молодыми в конце главного медосбора. Поскольку молодые матки отличаются повышенной яйценоскостью, семьи с ними выращивают в осенний период значительное количество молодых пчел, что имеет большое значение для зимовки пчелиных семей.

Существует несколько способов подсадки маток. Самым надежным является способ подсадки с использованием небольших отводков, сформированных специально для этого из молодых пчел и печатного расплода.

Отводки организуют индивидуальные, за счет пчел и расплода тех семей, в которых должны быть заменены матки. Улей с отводком устанавливают рядом с основной семьей. Отводки формируют в первой половине дня, а подсаживают в них маток перед вечером, когда там останутся только молодые пчелы, а все летные возвратятся в свои материнские семьи. Маток в отводки дают в клеточках или с помощью сетчатого колпачка. Отводкам можно дать зрелые маточники, молодые пчелы их также охотно принимают.

После того как матки начнут класть яйца в отводках, их присоединяют к основным семьям, из которых предварительно удаляют заменяемых маток. При решении пчеловода использовать сменяемых маток для наращивания пчел к зиме их подсаживают в отводки, а взамен в основные семьи дают из отводков молодых маток. Клеточку с молодой маткой помещают в середину гнезда между рамками через 4—6 ч после изъятия из семьи старой матки. На следующий день осторожно открывают гнездо и обращают внимание на поведение пчел, находящихся на клеточке. Если они сидят спокойно и не проявляют агрессивности по отношению к матке, то в клеточке открывают колодочку и заклеивают образовавшееся отверстие кусочком вощины, в которой делают небольшой прокол. Пчелы разгрызут вощину и выпустят матку. При недружелюбном отношении пчел к матке (пчелы очень плотно облепляют клеточку и с яростью пытаются проникнуть в нее) ее удаляют и в семью дают другую. Хорошие результаты дает подсадка маток с помощью большого сетчатого колпачка. Матку выпускают на сот, занятый преимущественно молодыми пчелами, и накрывают ее колпачком вместе с находящимися на соте пчелами. Важно, чтобы под колпачком были ячейки с печатным расплодом и медом. На второй день колпачок из улья убирают.

Матку, полученную из питомника, подсаживают в семью непосредственно в пересылочной клеточке. Для этого пленку, которой были закрыты матка и сопровождающие пчелы, заменяют полоской вощины, клеточку кладут боковой стороной на рамки и накрывают холстиком.

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ НОВЫХ СЕМЕЙ

На каждой пасеке ежегодно формируют определенное количество новых пчелиных семей. В одних случаях они требуются для расширения пасеки или покрытия потерь, вызванных неудовлетворительными условиями зимовки пчел, в других — необходимы для замены неполноценных семей, которые слабо развиваются, дают мало меда и поэтому подлежат выбраковке (присоединяют к другим), в третьих — для реализации.

Естественное роение. На многих пасеках практикуется формирование новых семей из роевых пчел. Если из зимовки вышли сильные пчелиные семьи, то естественное роение на таких пасеках протекает, как правило, в конце весны и первой половине лета. Практика показывает, что пчелиные семьи, образованные из первых роев (перваков), отличаются повышенной работоспособностью и продуктивностью. Роевые пчелы, посаженные в ульи, быстро и хорошо отстраивают гнезда, составленные в основном из рамок с вощиной, и усиленно выращивают расплод.

Рои, вышедшие в конце весны — начале лета, весом 2—3 кг сразу же занимают почти полностью весь корпус улья и эффективно используют

медосбор. Установлено, что раннее естественное роение увеличивает выход продукции на пасеке, так как до главного медосбора основные семьи и полученные от них рои успевают накопить значительно больше рабочих пчел — сборщиц нектара по сравнению с нероившимися пчелиными семьями.

Однако отмеченные положительные стороны не полностью компенсируют те недостатки, которые проявляются при естественном роении пчел. Прежде всего при роевой свободе пчеловод вынужден в хорошую погоду неотлучно дежурить на пасеке и вести наблюдения за возможным выходом роев.

Большие неудобства создаются и при сборе роевых пчел, прививающихся на дереве. Если же своевременно не снять рой, то он улетит с пасеки на новое место. Работающие пчеловоды не могут быть постоянно на пасеке, что может привести к потерям роев и недобору продукции. Еще следует иметь в виду, что при свободном, естественном роении, носящем стихийный характер, очень трудно заранее предусмотреть прирост пасеки, так как неизвестно, будут ли роиться пчелиные семьи и в каком количестве.

Бывают годы, когда рои выходят почти из всех ульев, а в другое время роятся только отдельные семьи. При естественном роении происходит размножение не только высокопродуктивных, но и плохих семей, что отрицательно сказывается на качественном состоянии пасеки.

Для сведения естественного роения до минимума необходимо своевременно расширять гнезда, не держать в семьях старых маток, обеспечивать хорошую вентиляцию улья (отвернуть холстик, раздвинуть потолочины), загрузить пчел отстройкой новых сотов.

Пчелы не любят пустоты в своем жилище. Постановка надставки (корпуса), состоящей преимущественно из рамок с вощиной, в разрез гнезда (между корпусами или корпусом и магазином), побуждает их к незамедлительной застройке рамок сотами. В эту работу включаются молодые пчелы, которые готовились к выходу с роем, и инстинкт роения затормаживается.

Самым эффективным противороевым приемом является отбор из наиболее сильных семей молодых пчел и сотов с расплодом для подсиливания отстающих в развитии (выравнивание семей) и формирования отводков. Иногда пчеловоды пытаются ликвидировать роевое состояние пчелиных семей путем систематического уничтожения роевых маточников. Однако этот прием не дает положительных результатов, а лишь затягивает роевое состояние, так как вместо уничтоженных маточников пчелы отстраивают новые. В результате пчеловоды бесцельно затрачивают много времени на осмотры гнезд для выявления и уничтожения маточников и мешают пчелам нормально работать.

После выхода первого роя (первака) в гнезде остается примерно половина пчел, много сотов с расплодом и несколько запечатанных и открытых роевых маточников. Первая вышедшая из маточника молодая матка (через 7—8 дней) стремится заколоть жалом всех маток, находящихся в маточниках. Если семья собирается роиться повторно, то пчелы охраняют имеющиеся на сотах маточники и не допускают к ним первую вышедшую матку.

Время выхода роев-перваков обычно приходится на 11—15 ч, а рои с молодыми неплодными матками начинают вылетать из ульев несколько раньше.

Сбор и использование роев. Из практики известно, что пчелы иногда роятся и на тех пасеках, где применяются противороевые меры, и предпочитают формировать новые семьи искусственным путем. Поэтому на каждой пасеке необходимо каждый год готовиться к роевой поре. Для привития на приусадебном участке вышедших из ульев роев и в целях облегчения работы пчеловода по сбору роев можно установить в более затененном месте пасеки 2—3 привоя (обрезки теса или горбыля размером примерно 40×60 см, укрепленные на кольях высотой около 2 м и воткнутые в землю). Для привлечения роев снизу к привоям прикрепляют по куску темного сота. В этих же целях на пасеке ставят ульи-ловушки, укомплектованные старыми сотами. Иногда в таких ульях поселяются рои.

До роевой поры готовят пустые ульи, рамки с вощиной и сотами, частично занятыми медом, роевни, черпак, клеточки для маток.

Вышедший рой можно заставить поселиться прямо в роевню. Когда из летка начинают появляться роевые пчелы, пчеловод располагается сбоку улья и внимательно наблюдает за ними, стараясь обнаружить матку. Она обычно на несколько секунд задерживается на прилетной доске, и в это время ее следует осторожно взять пальцами за грудку и поместить в клеточку. Роевые пчелы отличаются миролюбием. Роевню с клеточкой помещают в месте наибольшего скопления летающих роевых пчел. Они быстро обнаруживают матку и собираются около нее. После этого роевню закрывают и держат до вечера в более прохладном и темном месте. Если рой привился на дереве, заборе или другом месте, то собравшихся пчел стряхивают в подставленную роевню или переносят в нее по частям черпаком. Рой, привившийся на пасеке, через некоторое время поднимется и улетит, поэтому его собирают в роевню сразу же как соберутся и успокоятся пчелы. Затем роевню с пчелами взвешивают.

Роевню может смастерить сам пчеловод. Каркас роевни делают из полосы фанеры (наподобие сита). Просвет каркаса с обеих сторон затягивают проволочной сеткой, прикрепленной к нему с помощью фанерного ободка. Нижнюю расширенную часть роевни с одной стороны делают откидной до половины просвета каркаса. К центру верхней части каркаса прикрепляют крюк или петлю из проволоки для подвешивания роевни. Можно изготовить роевни и других типов.

Перед посадкой роя в улей в него ставят вперемешку рамки с сотами и вощиной. С боков гнезда располагают по одному соту с медом. Чтобы рой не покинул улей, в середину гнезда помещают сот с открытым расплодом, взятым из любой семьи. Размер гнезда определяется из расчета 3—4 рамки на 1 кг отроившихся пчел. На подготовленный таким образом улей с гнездом ставят пустую магазинную надставку или корпус и высыпают пчел из роевни прямо на рамки. Когда все пчелы уйдут в гнездо, на рамки кладут холстик и улей закрывают. Через день гнездо осматривают и выявленные рамки с оборванной вощиной заменяют другими. Уход за роями сходен с уходом за основными семьями. Для организации новых семей рекомендуется использовать только ранние и сильные рои, вышедшие из наиболее продуктивных семей пасеки.

В семье, отпустившей рой, остаются маточники, из которых через семь — восемь дней выходят молодые матки, и семья снова может роиться. Обычно последующие рои выходят более слабыми и ценности для пасеки не представляют. Для исключения роения необходимо через пять — шесть дней после выхода первого роя (за один — два дня до выхода маток из маточников) все маточники в отроившейся семье, за исключением одного

самого лучшего, вырезать, поместить в клеточки и оставить в этой же семье на дозревание. Вышедших из маточников маток используют для замены старых и организации отводков. Многочисленные данные подтверждают высокие качества роевых маток, выращенных в семьях, отличающихся высокой продуктивностью.

Искусственное роение. Главное преимущество этого способа размножения заключается в том, что пчеловод имеет возможность получать новые семьи в лучшие сроки сезона и в необходимом количестве. При известном опыте в этом деле можно в течение сезона число пчелиных семей увеличить до 50 %.

Организацию новых пчелиных семей начинают до появления на пасеке естественного роения. Чем раньше будет получен прирост новых семей, тем более сильными они придут к главному медосбору. Формирование новых семей за счет расплода и молодых пчел, взятых из наиболее сильных семей, позволяет поддерживать их в рабочем состоянии и резко уменьшить склонность к естественному роению. Существует несколько вариантов получения новых семей искусственным способом. Наиболее распространенными из них являются организация отводков, деление семей пополам и налет пчел на матку.

Для формирования отводков берут зрелый расплод и молодых пчел из сильных пчелиных семей. Отводки могут быть индивидуальными или сборными. Для индивидуального отводка используют пчел и расплод одной наиболее сильной семьи, а для сборного — из двух — трех семей. Новые семьи пчел рекомендуется организовывать не позднее 40—50 дней до наступления главного медосбора. Особенно хорошие результаты ранние отводки (так же как и естественные рои) дают в местах с более поздним медосбором.

Индивидуальные отводки формируют небольшими, сразу же после выхода маток из маточников, находящихся в клеточках. Создавать отводки на неплодных маток большой силы нецелесообразно, так как находящиеся в них молодые пчелы (летные пчелы возвращаются в свои семьи) из-за отсутствия в сотах пчелиных личинок не будут заняты работой по их выращиванию вплоть до появления расплода от молодой матки.

Отводок организуют от сильной семьи, плотно занимающей пчелами все рамки корпуса и имеющей семь — восемь рамок расплода. Рядом с этой семьей ставят пустой улей. Затем в гнезде отыскивают матку и рамку, на которой она находится, ставят в переносный ящик и закрывают его. После этого из семьи берут две рамки с печатным расплодом и пчелами, помещают их в середине пустого улья, а по их краям ставят по одному соту с кормом (мед, перга) и находящимися на них пчелами. Кроме этого, с одной — двух рамок, занятых открытым расплодом (на них находятся преимущественно молодые пчелы), пчел стряхивают в отводок. В пустые ячейки крайнего сота наливают один — два стакана теплой воды. С обеих сторон гнезда ставят диафрагмы и кладут боковые и верхние утепления. В основную семью возвращают сот с маткой и в свободное пространство гнезда ставят рамки с сотами и вощиной. Улей с отводком переносят на постоянное место стоянки.

Под вечер в отводок дают неплодную матку в клеточке или пускают ее на сот и прикрывают вместе с сидящими на нем пчелами колпачком. В улье оставляют открытым небольшой верхний леток. Организуют отводки в середине дня, когда большая часть пчел находится в полете. Попавшие в

отводок летные пчелы после вылета из улья за пищей вернутся уже не в него, а в свой материнский улей. В самые теплые часы (примерно с 11 до 17) молодые матки вылетают из ульев на встречу с трутнями, поэтому, чтобы не помешать вылету и возвращению маток, не следует в указанное время осматривать гнезда отводков.

Примерно через две недели после подсадки матка должна уже спариться с трутнями и откладывать яйца. С этого времени отводок постепенно подсиливают зрелым печатным расплодом и доводят его силу до уровня основных семей пасеки (дают по одной рамке расплода через 4—5 дней). По мере усиления отводка откладка яиц маткой возрастает.

Установлено, что пчелиные семьи, от которых было организовано по одному раннему отводку, собирают меда вместе с ним не меньше, а несколько больше, чем пчелиные семьи, от которых пчел и расплод не отбирали.

Если в распоряжении пчеловода имеются плодные матки, то организуют более сильные сборные отводки. Ближе к главному медосбору отводки создают сильнее. Обычно стараются получить такие отводки за один прием. Этот способ организации новых семей практикуется преимущественно в тех районах, где главный медосбор наступает в более ранние сроки. Сборные отводки в отличие от индивидуальных к массовому цветению медоносов успевают значительно больше накопить в ульях пчел, а следовательно, и произвести больше продукции.

Для сборного отводка берут от двух — трех наиболее сильных семей по две — три рамки с запечатанным расплодом и сидящими на них пчелами. Для усиления отводка в него дополнительно стряхивают пчел с трех —четырех расплодных рамок, взятых из этих же семей. Одновременно в центр гнезда дают одну — две рамки с хорошими сотами для засева яйцами, а по краям гнезда ставят по соту с кормом. В пустые ячейки крайних рамок наливают воду. В хорошую погоду и если есть медосбор гнездо доводят до полного комплекта за счет постановки в него рамок с вощиной. Через 10—12 дней из расплода выйдут все пчелы и, если их окажется недостаточно для заполнения гнезда, отводку подставляют одну — две рамки с расплодом, предварительно удалив из улья лишние пустые рамки. При организации сборных отводков затрачивают много времени на разыскивание и изоляцию нескольких маток в семьях, от которых берут пчел и расплод.

Существенным недостатком отводков является нарушение в них возрастного соотношения пчел. Отводки состоят только из самых молодых пчел, и в них не соблюдается обычный ритм работы: пчелы некоторое время не вылетают из ульев за пищей, не занимаются отстройкой сотов и не выполняют другие работы до тех пор, пока не достигнут определенного возраста.

Деление семей пополам. Этот способ более приемлем в местностях с относительно поздним медосбором. Для деления используют семьи, имеющие по корпусу пчел и не менее семи — восьми рамок с расплодом. Из каждой такой семьи получается две несколько ослабленных семьи с сохранившимся разновозрастным составом пчел, что позволяет новым семьям нормально развиваться и достигнуть хорошей силы к основному медосбору. В средней полосе более подходящее для этого время — последняя декада мая — начало июня. Если семьи разделены в более поздние сроки, то вновь образованным вскоре после их организации дают

по две рамки с печатным расплодом, взятым из других сильных семей, и прежде всего из семей, имеющих признаки подготовки к роению. Не следует делить семьи незадолго до главного медосбора, так как новые семьи из-за недостатка летных пчел не смогут его хорошо использовать.

Деление семей производят во время хорошего лета пчел, когда они заняты сбором нектара и пыльцы. Рядом с ульем основной семьи, подлежащей расформированию, ставят пустой улей такой же формы и окраски, с одинаковым расположением летков и на одном уровне от земли. В принесенный улей переставляют половину рамок с расплодом, кормовыми запасами и пчелами, сидящими на них. Гнездо каждой семьи сдвигают к одной стенке корпуса, рядом с крайней рамкой ставят диафрагму и улей закрывают. Затем ульи отодвигают в сторону так, чтобы они находились от прежней стоянки основной семьи на расстоянии примерно 50 см. Возвращающиеся из полета пчелы, не найдя своего улья на старом месте, разлетятся примерно поровну в оба улья. Если в один из них залетит пчел больше, то этот улей отодвигают немного в сторону. К вечеру безматочной семье дают плодную матку. Отсутствие матки в семье определяют по поведению пчел. Если они волнуются и суетливо бегают по прилетной доске и передней стенке улья, значит, в семье нет матки. Для точного установления наличия матки разбирают гнездо, в котором пчелы ведут себя более спокойно. Особенно тщательно осматривают соты с яйцами и молодым расплодом, на которых обычно находится матка. В последующие дни ульи постепенно раздвигают дальше в стороны, на расстояние, принятое на данной пасеке.

Налет на матку. Этот вариант искусственного роения дает наилучшие результаты перед началом более раннего медосбора. Из одной сильной пчелиной семьи образуют две, одна из которых состоит только из летных пчел с маткой, другая — из нелетных пчел и большого количества расплода всех возрастов (молодая семья). Для создания таким способом новых семей целесообразно использовать сильные семьи, заложившие роевые маточники. Налет на матку производят в хороший день, когда много пчел находится в полете. Делают это следующим образом: в пустой улей ставят хорошие соты для откладки яиц маткой и рамки с кормовыми запасами. В середине гнезда оставляют пустое место для двух рамок. Укомплектованный рамками улей подносят к отраиваемой семье и из нее переносят в подготовленный улей сот с пчелами и находящейся на нем маткой и еще один сот с расплодом. Улей с новым гнездом и маткой ставят на место старого, а последний с основной семьей переносят на новое место; пчелам дают один — два стакана теплой воды, которую наливают в пустые ячейки сота.

В улей с маткой возвратятся все пчелы и, обнаружив свою матку, будут продолжать свои полеты. На второй день обе семьи осматривают и приводят размер гнезд в соответствие с наличием в них пчел. В этот же день молодой семье дают матку. Если вместо матки приходится давать зрелый маточник, то его ближе к вечеру осторожно вставляют между рамок с расплодом. Обычно пчелы принимают хорошие маточники охотно. Через восемь — девять дней осматривают семью, чтобы убедиться, вышла ли матка из маточника.

Молодая семья после выхода расплода значительно усилится и может хорошо использовать более поздний медосбор.

ПОДГОТОВКА И ПЕРЕВОЗКА ПАСЕКИ К МЕДОНОСАМ

Перевозки пчел в течение сезона к медоносам позволяют более полно их использовать и увеличивать производство продукции. В начале пчеловодного сезона необходимо уточнить наличие в округе естественных массивов медоносных растений, как сельскохозяйственные медоносы посеяны на полях. С учетом этого намечают сроки перевозки пчел. Также заранее получают согласие хозяйств на размещение пасеки у медоносов во время их цветения и подбирают пасечный точок для постановки ульев.

Весной пчелы работают в плодоносящих садах, собирая пищу с цветущих плодовых деревьев и ягодных кустарников, затем пасеку перебазируют ближе к луговому разнотравью, в лес, на поля.

К перевозкам пчелиных семей необходимо хорошо подготовиться, они не могут вылетать из ульев и длительное время подвергаются тряске. В результате семьи сильно возбуждаются и в их гнездах повышается температура до 37—38 °С. В таких случаях в гнездах обрываются свежеотстроенные тяжеловесные соты и погибает большое количество пчел. Чаще всего это наблюдается при перевозках сильных пчелиных семей в жаркую погоду и в ульях, плохо подготовленных для этих целей.

Важное значение имеет обеспечение неподвижности сотов в гнезде. Рамки не должны раскачиваться и сдвигаться с места, чтобы не нарушить состояние гнезда и не помять находящихся на них пчел. Для этого на пасеках, применяющих рамки с расширенными до 37 мм в верхней части боковыми планками (разделителями), должен быть их полный комплект. Если семья пчел имеет весной сотов меньше комплекта, то в свободную часть улья ставят недостающие рамки с пустыми сотами, пригодными для выращивания расплода или складывания нектара. При использовании на пасеке ульев с обыкновенными рамками (ширина боковых планок 25 мм) в верхней части боковых планок (на 1/3 их высоты) заранее прибивают рейки размером 6×10 мм, что позволяет иметь улочки шириной 12—13 мм и исключает возможность сближения рамок. Если рамки своевременно не переоборудованы, то в каждую улочку по ее краям вставляют брусочки сечением 12×12 мм и длиной равной 1/3 высоты рамки. Для исключения провала брусочков на их концах с одной стороны вбивают гвозди, на которые брусочки подвешиваются на рамках, как на ушках.

При комплектовании гнезд для перевозки из них изымают все кормовые рамки, занятые наполовину и более медом и пергой, и особенно молодые соты, в которых еще не выводился расплод. Вместо них сбоку гнезда ставят до полного комплекта пустые соты.

Следующим очень важным условием является обеспечение вентиляции в ульях и создание над гнездами пустого пространства (высотой не менее 150 мм), где бы могла собраться часть пчел. В крышах стандартных ульев, выпускаемых предприятиями, имеются специальные отверстия, затянутые проволочной сеткой (темная вентиляция). Для увеличения свободного пространства над гнездом на корпус помещают подкрышник. С гнездовых рамок снимают холстик и улей закрывают крышей. В ульях устаревших конструкций вентиляционных отверстий нет или есть, но небольшие, которые не могут обеспечить хорошую вентиляцию, поэтому на гнезда ставят пустые магазинные надставки, сверху которых закрепляют специальные вентиляционные рамы или металлические сетки. Крыши на ульи не надевают, их перевозят отдельно.

Все составные части каждого улья должны быть хорошо подогнаны, не иметь щелей, через которые могли бы выходить из гнезда пчелы. Для скрепления ульев используют любые, имеющиеся на пасеке, скрепы, которыми охватывают с боков весь улей.

Летки в ульях на время перевозки плотно закрывают.

Лучшим транспортом для перевозки пасеки являются автомашины, на платформы которых грузят в два — три яруса ульи. Для обеспечения при движении транспорта необходимого доступа воздуха к ульям между их рядами вдоль кузова создают с помощью брусков интервал в 10—15 см. Ульи в кузове крепко увязывают веревками.

Перевозят пчел рано утром или поздно вечером. В холодную и ненастную погоду можно перевозить и днем. На новом месте ульи желательно разместить в том же порядке, в каком они стояли на приусадебном участке.

РАБОТЫ ВО ВРЕМЯ ГЛАВНОГО МЕДОСБОРА

Главным медосбором принято считать период пчеловодного сезона, когда цветут основные медоносы данной местности, пчелы создают запасы корма на зиму и производят основную часть товарной продукции.

Сильная пчелиная семья в период главного медосбора может собрать меда во много раз больше собственного веса. Излишками меда сверх кормовых запасов и пользуются пчеловоды, изымая их из ульев в период главного медосбора или после его завершения. При кочевках в течение сезона к хорошим медоносам, цветущим одновременно (липа, гречиха, подсолнечник и др.), главный медосбор может быть более продолжительным и обильным. Иногда пчелы собирают немало нектара до начала главного медосбора, однако в период активного развития пчелиных семей он почти полностью идет на выращивание расплода. Такой медосбор называется поддерживающим.

Для более эффективного использования главного медосбора к нему следует хорошо подготовить пасеку.

К этому времени на ульи большинства пчелиных семей уже поставлены магазинные надставки или дополнительные корпуса, что обычно делают с целью более свободного размещения пчел и предотвращения возникновения у них роевого состояния.

Перед главным медосбором имеющиеся в верхних корпусах соты с открытым расплодом переносят в нижние. На место отобранных поднимают из нижних корпусов в верхние рамки соты со зрелым печатным расплодом.

Учитывая, что для размещения нектара сотов требуется в несколько раз больше, чем для созревшего меда, в ульях постоянно в течение всего медосбора должно быть достаточное количество рамок с сотами. Поэтому надо наблюдать за наполнением сотов медом и своевременно ставить на ульи новые магазинные надставки (корпуса).

Обращают внимание также на обеспечение вентиляции улья. Во время медосбора в гнезда поступает вода, занимающая в среднем половину объема собранного нектара. Для удаления из улья водяных паров пчелы вентилируют свое жилище, отвлекаясь при этом от сбора и переработки нектара и затрачивая много энергии. Плохая же циркуляция воздуха в улье задерживает созревание меда, по этой причине часть сотов будет занята жидким напрыском дольше положенных дней, и пчелы сократят принос нектара.

Все верхние и нижние летки в ульях открывают во весь просвет. При хорошем медосборе в надставке отворачивают поперек рамок часть холстика. Для усиления вентиляции между дном и корпусом (по бокам улья) вставляют небольшие клинышки толщиной 15—20 мм. Их также помещают между верхним магазином и крышей улья, если она не имеет специальных устройств для вентиляции.

Поступающий в улей нектар пчелы раскладывают во все свободные ячейки, находящиеся в разных местах сота. На постоянное хранение пчелы размещают мед сначала сверху сота, а затем постепенно заполняют им остальные ячейки, вплоть до нижней планки рамки. Созревший мед они запечатывают восковыми крышечками для предохранения от дальнейшего испарения воды и кристаллизации и избежания поглощения медом из воздуха излишней влаги и возможного его разжижения и закисания.

Отбор медовых сотов. Высококачественный мед получают из сотов, полностью запечатанных восковыми крышечками. Водность такого меда не превышает 18—20 %, что соответствует установленной норме. На пасеках с высокой сотообеспеченностью медовые соты отбирают один раз в конце медосбора, когда контрольный улей показывает незначительное поступление нектара (до 300—500 г в день). Этот нектар после отбора меда пчелы складывают в гнезда, пополняя тем самым кормовые запасы на зиму.

Одноразовый отбор меда позволяет получать зрелый мед и увеличить выход высококачественного воска из восковых крышечек. Задача пчеловодов таких пасек сводится в основном к своевременной постановке на ульи дополнительных магазинных надставок или корпусов с пустыми сотами.

На пасеках с низкой сотообеспеченностью пчелиных семей мед отбирают по мере его накопления. Для откачивания используют соты, в которых больше половины площади занято запечатанным медом. Открытые ячейки в таких сотах заполнены медом до верха, и он имеет нормальную водность. Для извлечения меда непригодны соты, в которых есть расплод. Все открытые личинки во время вращения ротора медогонки будут выброшены из ячеек и попадут в мед.

Во время хорошего медосбора не рекомендуется осматривать семьи днем, когда пчелы усиленно работают. Разборка гнезда и отбор медовых сотов в дневные часы нарушают нормальный ритм работы пчелиных семей, и они в этот день недобирают некоторое количество нектара. Учитывая это, магазинные надставки и медовые корпуса снимают под вечер, когда пчелы уже прекращают вылет из ульев.

Освобожденные от меда соты тут же возвращают в ульи. При острой потребности в сотах в магазинную надставку (корпус) дают 2—3 рамки с вощиной. За ночь пчелы успокоятся, приведут соты в порядок и с утра следующего дня начнут нормально работать.

Перед отбором меда в надставку сверху дают несколько клубов дыма, чтобы часть пчел спустилась в нижний корпус. Потом с рамок стряхивают пчел не очень резкими движениями, иначе особо тяжеловесные соты (чаще гнездовые) могут оборваться. Оставшихся на рамках пчел сметают с рамок щеткой.

Заготовка кормов на зиму. На некоторых пасеках гибель пчелиных семей в зимовке чаще всего происходит из-за необеспечения пчел с осени

доброкачественными кормами. Кроме того, весной в семьях с небольшими запасами корма наращивание пчел идет медленно, и к медосбору они не достигают необходимой силы. Отдельные пчеловоды в своих расчетах делают ставку на весеннюю подкормку пчелиных семей сахаром. Но они в этом случае допускают большую ошибку. Для весеннего выращивания пчел сахар по своим качествам не может быть равноценен цветочному меду. Наряду с этим переработка сахарного сиропа требует от ослабленных за зиму пчел больших затрат энергии, что приводит к их более быстрому отмиранию и ослаблению пчелиных семей. И наконец, подкормка пчел заставляет пчеловода уделять много времени приготовлению и раздаче семьям сиропа и наблюдениям за его использованием.

Поэтому более опытные пчеловоды оставляют в зиму пчелам достаточные запасы углеводного корма (25—30 кг и более), основную часть которого заготовляют в период главного медосбора. Все работы по заготовке корма сводятся к тому, чтобы полновесные гнездовые рамки, залитые цветочным медом и запечатанные восковыми крышечками не менее половины площади сота, изьять из ульев и сохранить до сборки гнезд на зимовку. В среднем для пчелиной семьи, идущей в зиму, заготавливают не менее трех — четырех полных медовых сотов, коричневого или темного цвета (они более пригодны для зимовки). Остальная часть корма пополняется за счет медовых рамок, имеющихся в расплодных корпусах, и скармливания пчёлам после главного медосбора по 6—8 кг сахара на семью.

На пасеках, имеющих только однокорпусные 12-рамочные ульи, для заготовки кормов примерно на 25 % пчелиных семей ставят по две магазинные надставки и заполняют их хорошими гнездовыми сотами, пригодными для зимовки. Нельзя переносить заготовку кормовых запасов на более позднее время, так как в конце главного медосбора и после его окончания в природе часто появляется падевый мед, губительно действующий на пчел в зимовке.

Заготавливая мед, не следует забывать об обеспечении пчел пергой. Если весной в данной местности пчелы обычно приносят мало пыльцы и пчелиные семьи ощущают в ней большой недостаток, то необходимо сохранить с осени в расчете на семью пчел 2—3 рамки с пергой. Заготовленные рамки хранят в помещении при температуре 2—8 °С. Промороженная перга для выращивания расплода непригодна.

Откачивание меда. Медовые рамки, изъятые из ульев, переносят для извлечения меда в жилой дом, а на кочевой пасеке — в кочевую будку (павильон) непосредственно в магазинных надставках или корпусах.

Помещение для откачивания меда должно быть чистым и не иметь резких посторонних запахов. Если эта работа производится при отсутствии медосбора, когда может возникнуть пчелиное воровство, надо принять меры к ограждению помещения от проникновения в него насекомых. В этом случае откачивают мед в позднее вечернее время, когда лет пчел уже прекратился.

Для выполнения работы по извлечению меда из сотов требуется, как минимум, два человека, один из которых распечатывает соты, а второй откачивает мед и сливает его в емкости. Откачивание меда является трудоемкой работой. Для облегчения производительности наиболее трудоемкие процессы механизируют, применяя для этих целей высокопроизводительный инвентарь.

Мед из сотов откачивают вскоре после изьятия их из ульев, когда он еще теплый и легко вытекает из ячеек. Остывший мед (особенно падевый) извлекается из сотов очень медленно и требует быстрого вращения ротора медогонки, что приводит к поломкам сотов. Если мед своевременно откачан не был, охлажденные соты прогревают в натопленном помещении до 25—30 °С в течение 8—10 ч.

Для избежания поломки сотов вначале откачивают только часть меда из первой стороны рамок (при медленном вращении ротора), затем соты поворачивают к стенке бака другой стороной и извлекают из них мед полностью. После этого рамки снова поворачивают на первую сторону и заканчивают откачку меда. При сильном охлаждении меда соты приходится поворачивать по нескольку раз.

Инвентарь, применяемый для откачивания меда. Приступая к работе по извлечению меда из сотов, необходимо тщательно промыть медогонку, подготовить ножи для распечатывания сотов, горячую воду для нагревания в ней ножей, тару под мед, фильтры для его процеживания, кадку или большую кастрюлю для сбора восковых крышечек.

Медогонки бывают нескольких видов. Они вмещают от 3 до 50 рамок и рассчитаны на пасеки различных размеров. Мед из сотов извлекается под действием центробежной силы, развивающейся при вращении сотов вокруг оси бака.

Для приусадебных пасек рекомендуются следующие медогонки.

Трехрамочная медогонка, снабженная тремя съемными кассетами, в каждую из которых вставляют одну гнездовую или две магазинные рамки. За 1 ч работы мед извлекается примерно из 40 гнездовых сотов.

Четырехрамочная медогонка, снабженная четырьмя оборачивающимися кассетами, в которые одновременно помещают четыре гнездовых или восемь магазинных рамок. За 1 ч работы можно откачать мед из 70 гнездовых сотов.

Хранение меда. Для этих целей специально выпускаются из нержавеющей стали емкости объемом 36 л (примерно 50 кг меда). Мед можно также хранить в деревянной таре из липы, в молочных бидонах, эмалированной и стеклянной посуде. Для хранения не подходит дубовая и осиновая тара; в бочках из хвойных пород мед приобретает смолистый запах. Емкости из листового алюминия используют только для транспортировки меда.

Деревянную тару под мед хорошо промывают и высушивают, а зазоры заливают расплавленным воском. Мед очень гигроскопичен, при недостаточной просушке тары он поглощает из древесины влагу, и бочки могут дать течь.

Мед хранят в сухом помещении при температуре не выше 20 °С. В сыром он может забродить. В одном помещении с медом не должны находиться овощи и другие предметы с резким запахом. Тару с медом хорошо укупоривают. После откачивания мед постепенно переходит в твердое состояние (кристаллизуется). По химическому составу и вкусовым качествам он мало чем отличается от жидкого меда. Жидкий мед, полученный из незапечатанных сотов, некоторое время подвергают дозреванию в теплом, сухом и хорошо вентилируемом помещении. Тару с медом закрывают марлей от пыли и мух. Мед во время дозревания несколько раз перемешивают.

ПЕРЕРАБОТКА ВОСКОВОГО СЫРЬЯ

Сырьем для производства воска служат выбракованные соты, крышечки медовых сотов и различные восковые срезы и крошки. Все собранное восковое сырье перерабатывают непосредственно на пасеках. В процессе пасечной переработки воскового сырья многие болезнетворные микроорганизмы, не образующие спор, погибают.

При нормальной сотообеспеченности из выбракованных сотов можно ежегодно получать топленого воска как минимум 500—600 г на пчелиную семью. Кроме того, можно вытопить из другого различного сырья по 200—300 г воска, а всего его выход может составить 700—900 г на семью пчел. На многих пасеках сбор воска превышает 1 кг с каждого улья.

Соты, вырезанные из рамок для переработки, называются сушью. Выход воска из этого сырья зависит от количества выведенных в сотах поколений пчел. Чем старше соты, тем меньше они содержат воска от их общей массы и тем больше в них посторонних примесей (коконы, перга и др.). Так, светлая сушь и крышечки ячеек, срезанные при распечатывании медовых сотов, содержат примерно 90 % воска, темно-коричневая сушь с просвечивающимися на солнце донышками — до 70, черная, сухая, непросвечивающаяся и не содержащая меда и перги — до 50 % воска. Еще меньше воска в заплесневелой суши и в суши с примесью перги и меда.

Сушь, вырезанную из рамок, хранить длительно на пасеке нельзя, так как она поражается восковой молью или плесневеет, что связано с большими потерями воска. Поэтому все восковое сырье по мере его накопления перерабатывают. Во избежание ухудшения качества всей партии воска заплесневевшую сушь и имеющую большое количество перги перерабатывают отдельно от остального воскового сырья.

Для улучшения качества воска и увеличения его выхода темную сушь помещают в бочку или другую тару и заливают холодной водой. В таком состоянии сушь выдерживают несколько дней, периодически перемешивая. При чистке рамок и потолочин не допускают смешивания воскового сырья с прополисом, который резко ухудшает качество воска.

Перетапливать восковые обрезки, неправильно отстроенные светные соты и восковые крышечки на небольших и любительских пасеках удобно в солнечной воскотопке, имеющей металлический или деревянный корпус. Предприятия выпускают такие воскотопки, а также отдельные комплекты деталей к ним.

Если нет специального оборудования, воск можно перетапливать в алюминиевых или эмалированных тазах на газовой или электрической плите. Перед перетопкой большую кастрюлю, наполненную обрезками, заливают кипящей водой и размешивают, чтобы освободить их от меда, а затем руками отжимают воск в комки и складывают в таз, куда наливают немного дождевой или мягкой речной воды. Таз, наполненный восковыми комками, ставят на плиту и разогревают до полного расплавления воска, после чего металлической сеткой вылавливают остатки коконов и пчел. Таз с расплавленным воском снимают с плиты, покрывают крышкой и утепляют, чтобы воск застывал медленно. Круг застывшего воска очищают, снимают с него слой серого воска — эмульсии.

Большие партии выбракованных сотов перерабатывают в воск при помощи воскопресса или паровой воскотопки.

ЗИМОВНИКИ

В зависимости от климатических условий и уровня залегания грунтовых вод зимовники бывают подземные, полуподземные и надземные. Содержание пчел в помещениях дает хорошие результаты лишь в тех случаях, когда они соответствуют всем необходимым зоотехническим и ветеринарным условиям.

Нельзя строить зимовник в сыром месте. Желательно, чтобы выбранный участок был хорошо защищен от холодных ветров. Торцовая часть помещения должна находиться с подветренной стороны.

Внутренние размеры зимовника (длина, ширина) определяют в каждом отдельном случае, исходя из количества пчелиных семей, намечаемых для содержания в данном помещении. Кроме пчел в зимовнике хранят также корпуса с кормовыми запасами. При небольшом числе ульев их обычно размещают в зимовнике по одному ряду вдоль боковых стен летками в сторону прохода. Внутренняя ширина такого зимовника слагается из размера ульев, прохода между их рядами и двух промежутков между стенами помещения и ульями.

На общественных и приусадебных пасеках строят преимущественно подземные зимовники. Они в большей степени соответствуют условиям хорошего содержания пчел зимой. Подземные зимовники на всю высоту стен углубляются в землю (потолок делают на одном уровне с поверхностью земли), и поэтому в холодное время они хорошо сохраняют тепло, а в предвыставочный период не подвергаются сильному нагреванию. На протяжении всей зимы в этих зимовниках поддерживается сравнительно ровная температура.

Для постройки стен зимовника используют кирпич, а при твердом грунте применяют обычно пластины или горбыль. Полы устраивают двухслойные: на 20-сантиметровый слой утрамбованной глины насыпают 10-сантиметровый слой песка. Не следует делать деревянные полы, так как при хождении по ним получается сотрясение стеллажей, что беспокоит зимующих пчел.

Чердачное перекрытие (потолок) делают из уложенных по деревянным балкам пластин, поверх них идет слой глиняной смазки толщиной 3 см, далее — слой песка толщиной 5 см с битым стеклом (от мышей), слой глиноорганической смеси толщиной 7 см (утеплитель) и затем слой сухой земли толщиной 6 см. В качестве кровли используют асбестоцементные волнистые листы или шифер.

С торцовой стороны зимовника (перед входом в него) целесообразно пристроить тамбур, который кроме защиты помещения от ветра может использоваться для хранения корпусов и магазинных надставок с пустыми сотами и другого пасечного имущества.

Вентиляция зимовника осуществляется с помощью приточной и вытяжной труб.

Полки стеллажей изготавливают шириной примерно 70 см, из которых нижнюю устраивают на высоте 10—15 см от пола. Расстояния между полками определяют по высоте ульев с учетом пространства над ними в 15—20 см.

Осенняя ревизия пчелиных семей. Вскоре после главного медосбора, когда с ульев будут сняты магазинные надставки и медовые корпуса, осматривают все пчелиные семьи. Устраняют выявленные недостатки и принимают меры к наращиванию молодых пчел к зиме. Силу пчели-

ных семей определяют по количеству рамок (улочек), плотно обсиживаемых пчелами. Если семья занимает не полностью два корпуса, то гнездо концентрируют в одном корпусе. Наличие матки в семье определяют по засеву сотов яйцами, а о ее качестве судят по расплоду. Хорошая матка в сильной семье откладывает яйца почти на всей площади сота, и в нем очень мало встречается пустых ячеек. Причем при наличии в семье молодой высокопродуктивной матки значительная часть гнезда в это время бывает занята рамками с расплодом. Плохих маток в зиму не оставляют, а заменяют полноценными. При отсутствии в семье матки ей дают запасную. Если на пасеке нет запасных маток, то безматочные семьи объединяют с другими семьями, имеющими маток. На пасеке могут быть семьи неравноценные по силе — в одних больше пчел и расплода, в других — их значительно меньше. При этом по возможности уравнивают силу семей, передав по одной — две рамки с печатным расплодом из наиболее сильных семей в более слабые.

Выясняют, все ли семьи имеют достаточное количество сотов, пригодных для откладки яиц. При необходимости в середину гнезда ставят рамки с большим количеством свободных ячеек. Одновременно из ульев удаляют рамки с черными и попорченными сотами. Если такие соты заняты расплодом, то их ставят на край гнезда и после выхода молодых пчел рамки с плохими сотами из улья удаляют. Небольшие участки меда, имеющиеся в сотах, непригодных для зимовки, распечатывают и ставят за диафрагму или на край гнезда, чтобы пчелы из них забрали мед. Важно также установить по каждой семье количество имеющегося меда и перги. При определении запаса корма на зиму следует иметь в виду, что пчелиные семьи за период до окончательной сборки гнезда на зиму могут израсходовать по 3—4 кг меда.

В некоторых рамках, особенно в нижних корпусах, ячейки с пергой могут быть залиты медом и запечатаны. Их пчеловоды иногда по ошибке засчитывают в кормовой мед. В каждом гнезде оставляют перги примерно один полный сот. Лишние соты с пергой, кроме оставленных в гнездах на зиму, удаляют из ульев и сохраняют до весны. Этот корм представляет большую ценность для весеннего развития пчелиных семей, особенно в местах, где нет раннего поступления в гнезда пыльцы.

По окончании осмотра пчелиных семей на их гнезда кладут утепляющие подушки, к леткам прибивают металлические заградители от мышей.

При снижении внешней температуры до 7—8 °С пчелиные семьи начинают собираться в зимний клуб. В дальнейшем с понижением температуры клуб сжимается, становится меньше и плотнее. Многие пчелы, набрав в медовый зобик корм, забираются в пустые ячейки сотов. Клуб размещается ближе к летку и по мере потребления меда постепенно передвигается вверх. На осеннее холодное время нижние летки сокращают до 3—5 см, верхние закрывают.

Убирают пчел в помещения после их последнего осеннего облета, когда наступит устойчивое похолодание. Последние очистительные облеты пчелы делают при температуре 12—15 °С и выше. Поздние облеты для пчел очень полезны, они дают им возможность перед длительным зимним пребыванием в улье очистить свои кишечники от накопившегося кала. В течение одного дня не все пчелы могут сделать облет. Вылеты они продолжают и в следующие теплые дни.

В день облета пчел открывают летки на весь просвет, снимают с ульев крыши и на них кладут для просушки утепления. Солнце, прогревая сверху гнезда пчелиных семей, будет побуждать пчел к вылету из ульев.

СОДЕРЖАНИЕ ПЧЕЛ ЗИМОЙ

Постановка пасек в зимовники приходится примерно на середину ноября, в более северных районах пчел убирают несколько раньше, а на юге — позднее. Выполняют эту работу в сухой день. Перед заносом в зимовник ульев в них плотно закрывают летки. Если в помещении нет мышей, то крыши с ульев снимают и хранят их отдельно под каким-либо укрытием.

Более слабые семьи рекомендуется ставить на верхние стеллажи, где температура воздуха несколько выше, чем на нижних. Когда внесенные в зимовник пчелы успокоятся (через 2—3 ч), открывают нижние и верхние летки полностью, чтобы создать хорошую вентиляцию в улье. В дальнейшем до появления в семьях расплода (середина февраля) открытыми держат во всю ширину только нижние летки, а со второй половины зимы, когда требуется усилить вентиляцию, открывают еще и верхние.

Наиболее благополучно протекает зимовка пчел при температуре от 0 до +2 °С. Повышение или понижение температуры на 1—2 °С существенного влияния на ход зимовки пчел не оказывают. Неблагоприятно сказываются на состоянии пчелиных семей резкие колебания температуры.

Помещение должно быть также надежно защищено от проникновения мышей и шума (особенно появления в зимовнике мышей). Они могут проникнуть в ульи, устроить там свои гнезда, уничтожить часть сотов и вывести пчел из спокойного состояния, заканчивающегося иногда гибелью семей. В зимовнике надо постоянно держать мышеловки или разложенные отравленные приманки.

БОЛЕЗНИ ПЧЕЛ

На пасеках, где не уделяется должного внимания вопросам профилактики и оздоровления пчелиных семей, многие болезни приносят большие убытки. Это выражается в ослаблении и гибели пчелиных семей и недоборе продукции. Иногда от болезней погибают целые пасеки. Хотя медоносные пчелы сами стремятся освободить гнездо от больных личинок, мертвых пчел и различного мусора, однако без помощи человека они не в состоянии самостоятельно справиться с появившимися болезнями.

Любую болезнь значительно легче предупредить, чем лечить, поэтому главное внимание следует уделять вопросам профилактики, то есть предупреждению возникновения и распространения болезней. В этих целях необходимо строго соблюдать ветеринарно-санитарные правила содержания пчел и принимать меры по охране пасек от заноса возбудителей заразных болезней.

Для размещения ульев выбирают более сухие и защищенные от ветра места, находящиеся вблизи от хороших медоносных массивов. Пасеки не размещают ближе 500 м от шоссейных и железных дорог и 5 км от животноводческих помещений, предприятий кондитерской и химической промышленности. Место постоянной стоянки пасеки огораживают или обсаживают медоносными деревьями и кустарниками.

Во избежание блуждания пчел ульи не устанавливают на близком расстоянии друг от друга. Ульи должны быть исправными и окрашены в разные цвета (белый, голубой, желтый). Для сточных вод необходимо

иметь закрываемую яму. Площадку перед летками ульев очищают от дерна, засыпают песком и регулярно собирают появляющиеся на ней трупы особей пчелиных семей. На пасеке устанавливают поилку.

Необходимо содержать пчелиные семьи, обеспеченные доброкачественными кормами, хорошими матками и достаточными запасами сотов, а также принимать меры к недопущению пчелиного воровства. На каждой пасеке должны быть полный комплект гнездовых и магазинных сотов и необходимый резерв свободных запасных ульев. Все старые и непригодные для использования соты ежегодно заменяют вновь отстроенными.

Пустые соты и рамки с медом и пергой, а также восковое сырье (до переработки на воск) хранят в сухом и недоступном для насекомых и грызунов помещении.

В ульях, на территории пасеки и в пасечных помещениях постоянно поддерживают чистоту. Пчеловод должен работать на пасеке в чистой одежде и во время осмотра пчелиных семей регулярно мыть руки с мылом и обеззараживать их 1%-ным раствором хлорамина.

Приобретенные в других хозяйствах ульи и пчеловодный инвентарь, бывшие в употреблении, подвергают тщательной дезинфекции.

Варроатоз — болезнь взрослых особей и расплода. Возникает в пчелиных семьях с заносом в ульи клещей Варроа Якобсони, что чаще всего происходит при кочевках пчел, завозе пчелиных семей и маток из других хозяйств, залете на пасеку чужих роев, пчелином воровстве и т. д.

Клещей обнаруживают невооруженным глазом. Тело самки клеща имеет поперечно-овальную форму (ширина примерно 1,8 мм, длина — 1,1 мм), коричневого цвета. Живет самка на взрослых пчелах, личинках и куколках и питается их гемолимфой (кровью). Самцы погибают вскоре после спаривания. Размножение клещей происходит в ячейках, занятых расплодом, на стенки которых самки откладывают яйца. Наиболее интенсивно клещ размножается в ячейках с трутневым расплодом. Яйца могут быть отложены и в маточники. Появившиеся из яиц личинки клеща переходят на пчелиные или трутневые личинки, прокалывают их кожицу и сосут гемолимфу. Во многих случаях молодые пчелы выходят из ячеек (вместе с находящимися на них клещами) неполноценными (мелкие, без крыльев и т. д.).

Во время выращивания расплода клещи находятся преимущественно на личинках и куколках, а в зимний период — на взрослых пчелах. Установить наличие клещей в пчелиных семьях можно путем осмотра трутневого расплода, взятого из запечатанных ячеек, и сора, собранного на дне улья. На пчелах клещи обычно находятся между грудью и брюшком, а также между брюшными сегментами. Осмотры пчелиных семей для выявления клещей производят систематически (во время разборки гнезд) в течение всего пчеловодного сезона.

На пасеках, сильно пораженных варроатозом, можно увидеть на прилетных досках ульев и на земле перед ними погибших куколок рабочих пчел и трутней, а также недоразвитых молодых пчел, выброшенных из гнезд больных семей. В осенне-зимний период такие семьи находятся в возбужденном состоянии, потребляют излишнее количество корма, пчелы выходят из ульев и гибнут. Если не вести борьбу с клещами, то пчелиные семьи обычно погибают на 2—3-й год после заражения.

В течение всего пчеловодного сезона на дне каждого улья держат подрамник, в который осыпаются клещи с пчел. Подрамник состоит из жестяного противня с натянутой сверху металлической сеткой с ячейками

не менее 2×2 мм и не более 4×4 мм. Подрамники регулярно (1—2 раза в месяц) очищают от накопившихся клещей и мусора. При сборке гнезд на зиму подрамники из ульев удаляют. Вместо подрамника на дно улья можно положить лист бумаги, картона или пленки, смазанных липким веществом (вазелином, подсолнечным маслом). Опавшие клещи прилипают к бумаге и погибают.

Лечебные средства для обработки больных семей применяют весной после очистительного облета пчел и осенью до формирования пчелиного клуба. Обработку производят вечером или рано утром, когда все пчелы находятся в ульях. Перед этим заделывают имеющиеся в ульях щели, а после обработки на холстики кладут бумагу или полиэтиленовую пленку, затем — подушки и ульи закрывают крышами. Бумагу с опавшими клещами из ульев удаляют и сжигают. Во время обработки пчел химическими средствами нельзя принимать пищу и курить, по окончании работы следует тщательно вымыть руки с мылом.

Для обработки пчелиных семей, больных варроатозом, используют один из препаратов, рекомендуемых ветеринарными правилами.

Фенотиазин применяют в виде дыма, образующегося при сгорании термических таблеток, термических полосок и термических папирос. Лечение производят при температуре окружающего воздуха не ниже 14 °С в два приема с интервалами между ними 7—8 дней. Каждый прием состоит из трех ежедневных обработок с интервалом 24 ч. На одноразовую обработку (всего их шесть) пчелиной семьи, занимающей 12-рамочный улей, требуется одна термическая таблетка, или две термические полоски, или одна термическая папироса. Один из указанных препаратов кладут на металлическую пластинку, поджигают и вводят в улей через нижний леток. Сразу же после этого летки закрывают на 15—20 мин. Для большей эффективности препарата ширину улочек перед обработкой пчел увеличивают до 30 мм, для чего из гнезда на время удаляют лишние соты (без пчел).

Щавелевая кислота применяется в виде 2%-ного водного раствора (20 г на 1 л воды). Растворяют порошок в теплой кипяченой (лучше дождевой) воде непосредственно перед началом обработки больных пчелиных семей. Орошают пчел, находящихся на сотах и стенках улья, с помощью аэрозольного распылителя («Росинка» и др.). На одну рамку расходуют 10—12 мл раствора. Чтобы пчелы более плотно обсиживали соты, необходимо в начале обработки с нескольких рамок стряхнуть их в улей. Рамки поочередно вынимают из гнезда и обрабатывают с обеих сторон. Можно опрыскивать пчел непосредственно в улочках, для чего рамки раздвигают примерно до 5 см.

Обрабатывают больные семьи ранней весной и осенью (когда в гнездах уже не будет расплода) при температуре окружающего воздуха не ниже 16 °С. При сильном поражении пчелиных семей клещом их обрабатывают весной и осенью по два раза с интервалом в 12 дней.

Тимол (кристаллический порошок) применяют для лечения больных семей весной, летом (сразу же после отбора из ульев меда для откачивания) и осенью. Препарат аккуратно распыляют по верхним брускам гнездовых рамок, занятых пчелами, из расчета 0,25 г на рамку (нельзя допускать попадания порошка на расплод).

Каждый курс лечения пчел состоит из двухкратных обработок с интервалом семь дней между ними, а всего в течение сезона проводят шесть обработок (три курса по две обработки).

Лечат пчел тимолом при внешней температуре воздуха не ниже 7 °С и не выше 27 °С. За неделю до отбора из ульев меда для откачивания обработку прекращают. При распылении препарата по рамкам пользуются резиновыми перчатками. Для защиты органов дыхания применяют ватно-марлевую повязку или респиратор.

Фольбекс представляет собой картонные полоски, пропитанные хлорбензилатом. Полоски из расчета одна на шесть улочек пчел поджигают и в тлеющем состоянии вводят на металлической пластинке в нижний леток, который потом плотно закрывают на 25—30 мин. Полоски можно также подвешивать на проволоке в расширенном межрамочном пространстве. Лечение проводят весной и осенью при температуре воздуха не ниже 12 °С, каждый раз в два приема с интервалом 24 ч. Иногда во время обработки пчелы убивают маток, поэтому в целях предотвращения их гибели за сутки до лечения каждой пчелиной семье дают 0,5 л сахарного сиропа (1 кг сахара на 2 л воды). При применении фольбекса пчеловод пользуется респиратором или противогазом.

Муравьиная кислота применяется весной вскоре после облета пчел и второй раз — после отбора товарного меда из ульев при температуре воздуха от 14 до 25 °С. Кислоту помещают в ульи в первом случае дважды с интервалом 12 дней, а после медосбора — однократно. В ульях ее держат каждый раз по три — пять дней при открытых летках.

Муравьиную кислоту дают в ульи в полиэтиленовых бытовых крышках диаметром 9 см, поставленных на рамки. В каждую семью помещают одну крышку, в которую наливают 30 мл этой жидкости. Крышку прикрывают картоном. Сверху гнезда кладут холстик и подушку. При обработке пчел муравьиной кислотой необходимо особенно строго соблюдать меры предосторожности: работать в халате, прорезиненном фартуке, резиновых перчатках, очках и респираторе.

Наряду с применением химических средств борьбы с варроатозом необходимо обеспечить регулярное удаление из гнезд печатного трутневого расплода, на куколках которого скапливается большое количество клещей. С этой целью в течение летнего периода в семьях держат по две — три комбинированные рамки, нижняя часть которых на 1/3 высоты сота занята трутневыми ячейками. После запечатывания в них расплода его вырезают, а рамки возвращают в ульи. Пчелы отстроят новые соты, и в них снова появится трутневый расплод.

Можно использовать специальные трутневые рамочки, изготовленные из планок толщиной 10 мм, шириной — 20, высотой — 70, длиной 435 мм. Рамочки прикрепляют с помощью металлических скобочек к нижним планкам ульевых рамок. В ульях с высотой гнездовых рамок 300 мм ставят в гнезда по нескольку рамок размером 435×230 мм и к ним прикрепляют трутневые рамочки. В типовых ульях на рамку 435×230 мм трутневые рамочки подвешивают к магазинным сотам. В обоих случаях трутневые рамочки наващивают специальной трутневой вощиной, а при ее отсутствии к верхним планкам рамочек прикрепляют узкие полоски обычной вощины. После запечатывания трутневого расплода рамочки отбирают из гнезд и заменяют запасными. Расплод распечатывают и удаляют из ячеек резким стряхиванием или центрифугированием. Освобожденные сотики промывают 2—3%-ным раствором уксусной кислоты и чистой водой и снова используют. Соты с прикрепленными к ним трутневыми рамочками оставляют в гнездах и на зиму.

Нозематоз — болезнь взрослых особей, вызываемая спорообразующим паразитом — ноземой апис. Развивается паразит в средней кишке пчел, трутней и маток. Болезнь появляется в пчелиных семьях, как правило, в конце зимы и ранней весной и вызывает большую гибель пчел. Наиболее характерным признаком нозематоза служит возникновение в пчелиных семьях поноса. Появлению болезни способствует падевый мед и содержание пчел в сырых зимовках.

Больные семьи выставляют на свои летние места по возможности раньше, чтобы они смогли сделать очистительный облет. Сильно пораженные семьи при первой возможности пересаживают в запасные продезинфицированные ульи, в которые переносят только рамки с расплодом, и пополняют гнезда рамками с доброкачественным кормом или же подкармливают пчел сахарным сиропом. Гнезда пчелиных семей хорошо утепляют.

Для лечения больных пчел используют препарат нозематол в аэрозольных баллонах емкостью 170—365 $см^3$. Лечение производят в три — четыре приема с интервалами между ними три — четыре дня при температуре воздуха не ниже 14 °С. В гнездах обрабатываемых семей увеличивают межрамочное пространство до 30 мм, лишние рамки временно удаляют и из баллона с расстояния 20—25 см от поверхности гнезда направляют факел аэрозоля вдоль каждой расширенной улочки в течение 1—1,5 с. Обработанное гнездо собирают в том же порядке и хорошо утепляют. Аэрозоль дополнительно вводят в нижний леток в течение 3—5 с в зависимости от силы семьи.

При поражении пчел нозематозом им дают в конце зимовки или сразу же после выставки пасеки лечебно-профилактическое сахаромедовое тесто. Для получения 10 кг такого теста берут 8 кг сахарной пудры, 1,9 кг жидкого меда, подогретого до 50 °С, 0,1 л кипяченой воды, охлажденной до 37 °С, и 2—3 флакона фумагиллина ДЦГ или фумидила Б (в одном флаконе имеется 20 г лекарства, содержащего 500 мг действующего вещества). Сначала тщательно перемешивают сахарную пудру с препаратом (порошком), затем добавляют мед и воду и доводят смесь до тестообразной консистенции. Тесто дают пчелиным семьям из расчета 100—150 г на одну улочку пчел.

Если пчел таким тестом не подкармливали, то после выставки им дают лечебный сахарный сироп (1 кг сахара на 1 л воды). Содержимое флакона фумагиллина растворяют в небольшом количестве теплой воды (100—200 мл), добавляют его к 25 л охлажденного до 30—35 °С сахарного сиропа (на 100 пчелиных семей) и после тщательного перемешивания раздают пчелиным семьям по 0,25 л ежедневно в течение трех недель. Всего за курс лечения расходуют на одну семью 5 л лечебного сиропа, который готовят непосредственно перед применением. В профилактических целях подкормку пчел лечебным сиропом проводят осенью, сочетая ее с пополнением зимних кормовых запасов.

В течение сезона из гнезд больных семей удаляют и перерабатывают на воск все соты со следами поноса по мере выхода из ячеек пчел и заменяют их запасными или вновь отстроенными. Маток в семьях, пораженных нозематозом, заменяют на молодых.

Для здоровья и привлекательности



- **БЫТЬ ЖЕНЩИНОЙ**
- **РУКОВОДИТЬ СОБОЙ**
- **ПОХУДЕТЬ НЕ ГОЛОДАЯ**
- **ДИЕТЫ**
- **ПЛЮС ФИЗИЧЕСКИЕ НАГРУЗКИ**
- **УХОД ЗА КОЖЕЙ**
- **УХОД ЗА ШЕЕЙ**
- **УХОД ЗА ВОЛОСАМИ**
- **КАКАЯ ПРИЧЕСКА К ЛИЦУ**
- **СНИМАЕТ УСТАЛОСТЬ ВАННА**
- **КРАСИВЫЕ РУКИ**
- **КОЕ-ЧТО ОБ ЭЛЕГАНТНОСТИ**
- **ТЕМ, КТО НОСИТ ОЧКИ**
- **НЕМНОГО О СЕКСУАЛЬНОЙ ВОСПИТАННОСТИ**
- **ОБ ОТПУСКЕ**
- **ПРИШЛИ ГОСТИ**
- **МОЛОДОЙ МАМЕ**

БЫТЬ ЖЕНЩИНОЙ

● В любом возрасте, несмотря на трудности и неустроенности жизни, женщина должна находить время «для себя». Не раз в месяц или перед праздником сходить в парикмахерскую, а каждый день, не ссылаясь ни на какие обстоятельства, стремиться быть красивой. Речь не только о внешности, а о борьбе с нервностью, неухоженностью, полнотой и болезнями, обыденностью в семейной жизни и — поверить в себя, в то, что жизнь может быть другой. С чего начать?

● Перераспределение домашних дел между членами всей семьи поможет вам высвободить время «для себя». Маленькая «революция» может вызвать недовольство домашних. Твердо стойте на своем — будет так, как вы захотите.

● Приведите в порядок домашнюю одежду. Старый, дырявый халат выбросьте. Купите новый или перешейте из старых добротных вещей комплект — юбку, блузу, брюки. Отремонтируйте и вычистите комнатные тапочки. Сшейте несколько новых нарядных передников. Приобретите перчатки для грязной работы.

● Основа здоровья женщины — ее психологическое состояние. Аутогенная тренировка утром и вечером отнимет всего 10 минут, зато подарит новую жизнь. Ею можно заняться и на рабочем месте, если работа «сидячая» (вместо пересудов и перекуров). Эта тренировка поможет укрепить волю, характер, научит держать себя в руках, влиять на себя, вызывая к жизни дремлющие возможности и уснувшие желания.

РУКОВОДИТЬ СОБОЙ

● Негативные комплексы, установки, которые женщина закладывает в свою жизнь (это не для меня, я не выйду замуж, у меня плохие ноги, нескладная фигура, я не смогу этого сделать, жалобы на здоровье и прочее), усложняют жизнь, заставляют видеть все в темном свете. Трудно этим людям и трудно тем, кто рядом. Решительно изгоняйте из себя эти комплексы (у меня все в порядке, я не хуже других, все будет хорошо). Ни с кем из посторонних о болезнях лучше не говорить. Это не облегчает состояния, а наоборот, заставляет организм снова переживать негативные эмоции. И, кроме того, не допускайте жалости к себе. Жалость расслабляет волю.

● Время для АТ (аутогенной тренировки) подберите сами, но так, чтобы это было три раза в день. Занятия желательно проводить без посторонних.

● Первое время возможны неудачи, срывы, покажется, что внушение не срабатывает, вы не можете расслабиться. Наберитесь терпения. Постепенно вы войдете в состояние аутогенного погружения и за короткое время сумеете отдохнуть.

● Все упражнения выполняются в расслабленной позе. Лежа — вытянуты ноги, руки, подушка низкая. Сидя — поза «кучера»: спина прямая, мышцы расслаблены, голова опущена, ноги расставлены, согнуты под тупым углом, руки — на коленях, локти разведены. Глаза закрыты, челюсть, язык — расслаблены.

● Еще одно предостережение. При выполнении упражнений вы не должны отдавать себе каких-то приказов, добиваться результата усилием воли. Это приведет к противоположному эффекту, ничего не получится. Вы должны сосредоточиться на чувствах, образах, своих ощущениях — уйти в себя, не анализируя происходящее.

● **Первое упражнение:**

Моя правая рука тяжелая.

Мысленно представляйте, как расслабляется ваша правая рука — пальцы, кисть, все мышцы от запястья до плеча. И вот вся рука налилась свинцом. Если даже вы и поднимете ее, она упадет как плеть.

Формула «Моя правая рука тяжелая» повторяется 6 раз. Затем мысленно вы говорите: «Я совершенно спокойна». Этот блок — из шести и одной формул — надо произнести 3 раза.

Первую неделю выполняйте только это упражнение.

После каждого занятия произносится формула выхода:

Руки напряжены.
Вытянуть руки.
Дышать глубоко.
Открыть глаза.

● **Второе упражнение:**

Моя правая рука теплая.

Вы опять концентрируете свое внимание на правой руке: теплая волна заливает пальцы, кисть, поднимается от локтя к плечу. У кого-то вся рука будет теплая, у кого-то — ощущение небольшого тепла в ладони. Некоторые ощущают прилив тепла и при выполнении первого упражнения.

Теперь занятие выглядит так:

Я совершенно спокойна (1 раз).
Моя правая рука тяжелая (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Моя правая рука теплая (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Моя правая рука тяжелая (12 раз).

После этого произносите формулу выхода.

Когда ощущение тяжести и тепла будет возникать рефлекторно, добавляйте еще одну формулу.

● **Третье упражнение** (для сердца):

Сердце бьется спокойно и ровно.

Возможно, вы подберете для себя другую формулу: «Сердце бьется совершенно ровно». Это зависит от вашей эмоциональности и впечатлительности.

Итак, повторить:

Я абсолютно спокойна (1 раз).
Моя правая рука тяжелая (6 раз).
Я абсолютно спокойна (1 раз).
Правая рука теплая (6 раз).
Я абсолютно спокойна (1 раз).
Сердце бьется спокойно и ровно (6 раз).
Я абсолютно спокойна (1 раз).

Формула выхода из этого состояния такова:

Руки напряжены.
Глубокое дыхание.
Открываю глаза.
Расслабляю руки.

● **Четвертое упражнение** (для дыхания):

Мое дыхание совсем спокойное.

Возможно, вы для себя выберете другое: «Мне дышится легко и спокойно» или «Дыхание спокойное и равномерное».

Теперь ваше занятие будет выглядеть так:

Я совершенно спокойна (1 раз).
Моя правая рука тяжелая (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Моя правая рука теплая (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Мое сердце бьется спокойно и ровно (6 раз).
Я абсолютно спокойна (1 раз).
Мое дыхание спокойное и ровное (6 раз).
Мне хорошо дышится (1 раз).
Мое дыхание спокойное и ровное (6 раз).

Как сконцентрировать свое внимание на дыхании? Специалисты предлагают для воображения несколько различных представлений: вы плывете на спине, и над водой находятся только нос, рот и глаза. Вы прогуливаетесь в сосновом лесу после грозы, где легко дышится... Возможно, вы придумаете для себя что-то другое.

Формула выхода из этого упражнения прежняя.

Переходить к каждому новому упражнению надо лишь в том случае, когда повторение предыдущей формулы самовнушения вызывает ощущения рефлекторно.

● **Пятое упражнение** (для солнечного сплетения):

Мое солнечное сплетение излучает тепло.

Скорее всего, на усвоение этого упражнения у вас уйдет около двух недель. Что вы будете представлять на этом занятии — грелку на животе, солнечные лучи на пляже? Каждый выберет что-то свое.

Занятие выглядит так:

Я совершенно спокойна (1 раз).
Моя правая рука тяжелая (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Моя правая рука теплая (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Мое сердце бьется спокойно и ровно (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).

Мое дыхание спокойное и ровное (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Мое солнечное сплетение излучает тепло (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Мое солнечное сплетение излучает тепло (12 раз).

Формула выхода прежняя.

● **Шестое упражнение** (для головы):

Лоб приятно прохладен.

Вспомните, как успокаивает вас холодный компресс при головных болях, перевозбуждении. А сейчас вы сделаете этот компресс мысленно. Чувствуете прохладу? Это упражнение почти всем удается легко и осваивается быстро.

Теперь мы имеем полную схему занятий АТ:

Я совершенно спокойна (1 раз).
Моя правая рука тяжелая (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Моя правая рука теплая (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Мое сердце бьется спокойно и ровно (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Мое дыхание спокойное и ровное (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Мое солнечное сплетение излучает тепло (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Мой лоб приятно прохладен (6 раз).
Я совершенно спокойна (1 раз).
Мой лоб приятно прохладен (6 раз).

Формула выхода прежняя.

Это занятие, как уже говорилось, лучше всего проводить три раза в день. Утреннее можно делать, лежа в постели, особенно если вы относитесь к тем людям, кто просыпается с ощущением усталости.

● Не поленитесь переписать каждое из упражнений на отдельные листики и приступайте к занятиям.

● Овладев полным комплексом занятий, каждая из вас будет в дальнейшем включать свои установки.

● Все формулы самовнушения «Я справляюсь с поставленной задачей», «Работа доставляет мне радость», «Я абсолютно сыта», которыми вы пользуетесь, должны иметь установку на успех. Может быть, кому-то покажется парадоксальным, но занятия АТ легче даются слабохарактерным людям, чем сильным, волевым личностям. Последним труднее расслабиться, поверить. А без веры ничего не получится — без веры в свой успех, в победу.



ПОХУДЕТЬ НЕ ГОЛОДАЯ

● Каким должен быть вес? От величины роста вычесть 100. Если грудная клетка широкая, можно прибавить 10 кг, если узкая — нужно вычесть 10 кг.

● Беспорядочное питание (перекус на ходу, случайная булочка, пирожное) не способствуют похудению.

● Не пытайтесь похудеть за неделю — две. Времени на это уйдет гораздо больше в зависимости от того, что вы будете есть и какие физические упражнения будете делать. Но цель поставлена. Хорошо бы для стимула купить красивое платье на 2 размера меньше.

● Существует два пути борьбы с избыточным весом — снизить калорийность пищи, повысить энергозатраты организма. Чаще избирается первый путь и отбрасывается второй, чего не следует делать.

Здесь приводятся таблицы, которые помогут изменить отношение к питанию и физической культуре.

ТАБЛИЦА № 1

Энергозатраты в Ккал в 1 мин при различных видах деятельности в расчете на 1 кг массы тела

Виды деятельности	Ккал
Личная гигиена (умывание)	0,03
Уборка постели	0,03
Прием пищи сидя	0,02
Мытье посуды	0,03
Подметание полов	0,04
Вытирание пыли	0,04
Мытье полов	0,05
Натирание полов	0,07
Мытье окон	0,06
Стирка вручную	0,05
Глажение белья	0,03
Шитье ручное, машинное, вязание	0,03
Чтение	0,02
Писание писем	0,02
Езда в автобусе	0,03
Беседа сидя	0,03
Беседа стоя	0,03
Произношение слов, предложений, фраз	0,04
Школьные занятия	0,03
Работа на счетной машине	0,03
Печатание на машинке	0,03
Работа водителя, тракториста	0,03
Работа текстильщика	0,05
Работа химика	0,05
Работа маляра, штукатура	0,06

Виды деятельности	Ккал
Работа лаборанта	0,03
Работа портного	0,03
Работа на приусадебном участке	0,09
Игра на фортепиано	0,04
Труд, не связанный с физической нагрузкой (педагоги, врачи, инженеры, служащие)	0,02
Труд промышленных рабочих механизированного производства	0,05—0,06
Труд механизированного сельского хозяйства	0,07
Труд тяжелый немеханизированный	0,14—0,17
Сидение	0,02
Стояние	0,03
Отдых лежа (без сна)	0,02
Сон	0,02

ТАБЛИЦА № 2

Химический состав и энергетическая ценность продуктов в пересчете на 100 г

Продукт	Содержится в 100 г продукта (нетто) усвояемых веществ, в г			Энергетическая ценность (нетто) Ккал
	белки	жиры	углеводы	
Хлеб черный	5,6	1,1	32,7	169
Хлеб белый	6,8	0,8	46,7	229
Гречневая крупа, пшено	10,2	3,1	61,5	325
Манная, перловая, ячневая, пшеничная крупы, макароны, вермишель	8,7	1,1	63,8	309
Овсяная крупа, геркулес	9,3	5,8	47,7	290
Рис	5,9	0,9	68,3	314
Горох, фасоль	17,5	1,9	46,5	283
Мясо	16,9	9,2	0,0	158
Печень, почки, сердце	13,9	3,1	0,0	88
Кура, утка, гусь	15,6	18,9	0,2	243
Колбасы вареные, сосиски, сардельки	9,7	18,9	1,2	223
Яйцо куриное, 1 шт.	4,7	4,7	0,3	65
Рыба	13,7	1,1	0,0	69
Консервы рыбные в масле	13,9	21,3	0,0	258
Консервы рыбные в томатном соусе	12,5	2,2	7,0	102
Молоко, кефир, простокваша, ряженка, ацидофилин	2,4	3,6	4,0	60
Сметана, сливки	2,4	18,3	3,3	199
Творог	11,8	16,9	2,7	219
Сыр, брынза	17,3	23,0	0,0	289
Жиры животные топленые	0,0	93,9	0,0	873
Масло сливочное, маргарин	0,3	77,4	0,9	724
Масло растительное	0,0	93,9	0,0	873
Помидоры, баклажаны, кабачки	0,8	0,2	4,4	23
Капуста белокочанная, цветная	1,9	0,2	4,4	28
Картофель	1,7	0,4	15,6	75
Морковь, лук	1,2	0,1	7,7	38
Огурцы, редис, редька, репа	1,2	0,1	4,4	24
Салат, щавель	1,3	0,1	2,6	17
Свекла	1,3	0,1	8,7	42
Консервы овощные	1,7	3,5	8,1	119
Квашеные, соленые овощи	1,0	0,1	1,7	12
Зеленый горошек консервирован.	2,9	0,2	6,2	38
Фрукты свежие	0,6	0,2	9,2	43

Продукт	Содержится в 100 г продукта (нетто) усвояемых веществ, в г			Энергетическая ценность (нетто) Ккал
	белки	жиры	углеводы	
Цитрусовые (апельсины, мандарины, грейпфруты, лимоны)	0,8	0,2	6,2	30
Виноград	0,5	0,2	14,2	63
Другие ягоды свежие	0,8	0,2	7,0	34
Сухофрукты сборные (изюм, чернослив)	1,9	0,0	53,0	225
Курага, урюк	4,3	0,0	51,6	230
Соки овощные	0,7	0,0	2,9	15
Соки фруктовые	0,4	0,0	11,8	50
Компоты фруктовые консервированные	0,3	0,0	21,9	91
Сахар, ксилит, сорбит	0,0	0,0	93,1	382
Варенье, джем, повидло, мед, конфеты	0,4	0,0	70,6	291
Печенье	6,3	11,1	71,1	422
Пирожное, торт	3,9	13,1	53,4	357
Мороженое	2,9	11,8	20,3	205
Шоколад	5,8	33,6	50,1	543

ТАБЛИЦА № 3

Энерготраты в килокалориях в 1 мин при физических упражнениях и занятиях различными видами спорта в расчете на 1 кг массы тела

Виды физической нагрузки	Ккал
Физическая зарядка	0,06
Гимнастика (вольные движения)	0,08
Ходьба по комнате	0,04
Ходьба по лестнице	
16—20 ступенек в мин.	0,06
30—35 ступенек в мин.	0,09
60—70 ступенек в мин.	0,14
Ходьба в гору	0,20
Бег «трусцой»	0,10
Бег со скоростью:	
6 км/ч	0,12
10 км/ч	0,15
11 км/ч	0,20
13 км/ч	0,26
15 км/ч	0,30
Бег на лыжах со скоростью:	
7 км/ч	0,11
12 км/ч	0,17
15 км/ч	0,26
Катание на коньках	0,07—0,12
Езда на велосипеде со скоростью:	
4 км/ч	0,04
10 км/ч	0,07
15 км/ч	0,11
20 км/ч	0,14
Плавание со скоростью:	
10 м в 1 мин.	0,05
20 м в 1 мин.	0,06
30 м в 1 мин.	0,09
50 м в 1 мин.	0,16
Гребля со скоростью 50—80 м/мин.	0,04—0,10
Волейбол	0,,06
Баскетбол	0,13—0,14

Виды физической нагрузки	Ккал
Бадминтон	0,08
Настольный теннис	0,06—0,07
Футбол	0,12
Борьба	0,18—0,27
Бокс	0,21—0,29
Теннис	0,11

● Не поленитесь посчитать, сколько калорий вы съедаете и сколько их «сгорает». Отсюда составьте меню, какое вас может устроить, и выберите те упражнения, которые повысят энергозатраты. Не стремитесь оправдаться тем, что вам некогда и что это сложно сделать, что не всегда можно купить нужные продукты. Требуется только ваше желание.

● Часто ощущение голода возникает не от того, что вы хотите есть, а от того, что привыкли что-то жевать. Можно пойти на «уступки» организму — пожевать горсть сухофруктов, огурец, кусочек черного хлеба, сухарь (но не более!). Убедите свой организм с помощью АТ — «Я сыта», «Я обязательно похудею» и т. д.

● Не соблазняйтесь временным голоданием. Вы сможете есть все, что захотите, но в малых количествах, подсчитывая калории.

● Научитесь делать «салаты красоты» (рецепты даны в подборке «Диеты»). Употребление овсянки натощак помогает снижению холестерина в крови (уменьшает опасность атеросклероза), кожа становится свежей, волосы эластичными.

● Если вы спокойно переносите разгрузочные дни, устраивайте их раз в месяц или раз в неделю. В этот день пейте одно молоко (1,5 л), ешьте одни яблоки (1—1,5 кг) или огурцы (1 кг). Но если это трудно, откажитесь от этой затеи.

● Если у вас есть возможности следовать диетам зарубежных докторов, мы предлагаем их на выбор с применением элементарных правил:

— ешьте регулярно в одно и то же время;

— в перерывах между едой не перекусывайте, избегайте сладостей;

— есть надо медленно, тщательно пережевывая пищу;

— последний раз надо есть не позднее 19 часов. Ни в коем случае не наедаться на ночь.

ДИЕТЫ

КИНОДИЕТА

Завтрак: 2 чашки кофе или чая, 2 ломтика хлеба, 2 яйца всмятку, 3 помидора.

Обед: 250 г мяса, жареного без жира (в гриле), салат, яблоко.

Полдник: кофе, два бисквита.

Ужин: как завтрак.

Эта диета может применяться долго, поскольку содержит все необходимые калории.

ПРЕДПРАЗДНИЧНАЯ ДИЕТА

4 яблока, 1 лимон, кусок постного мяса, 3 сухарика. (Не более двух дней.)

НИЗКОКАЛОРИЙНАЯ ДЛИТЕЛЬНАЯ ДИЕТА

Первая неделя

Меню А и Б чередовать через день.

А.

Перед выходом на работу. Стакан теплого молока с чайной ложкой меда, кусочек черствого белого хлеба.

Второй завтрак. Стакан чая, два куска черного хлеба, тонко намазанные сливочным маслом, два листочка зеленого салата.

Обед. Овощной суп густой, с зеленым горошком, куском постной говядины, две — три картофелины, фруктовый салат с сахаром (1 ч. л.) и лимонным соком.

Полдник. Два помидора или стакан томатного сока, сухарик.

Ужин. Стакан кефира, два куска черного хлеба, тонко намазанного сливочным маслом и посыпанного петрушкой.

Б

Перед выходом на работу. Чашка чая, кусок черного хлеба, посыпанного петрушкой.

Второй завтрак. Стакан кефира, кусок черствого белого хлеба, 10—12 редисок, немного подсоленных.

Обед. Отварная рыба с хреном, две — три картофелины, посыпанные петрушкой, зеленый салат с лимоном и оливковым или растительным маслом.

Полдник. Фрукты или один стакан фруктового сока, один бисквит.

Ужин. Стакан молока, два кусочка белого хлеба, подсушенные в духовке и смазанные медом.

Вторая неделя

А.

Перед выходом на работу. Стакан фруктового или овощного сока, один сухарик.

Второй завтрак. Два куска черного хлеба, немного масла и брынзы, стакан чая.

Обед. Две котлеты из мяса, салат из моркови, стакан киселя.

Полдник. Фрукты, бисквит.

Ужин. Стакан кефира, кусок белого черствого хлеба с джемом.

Б.

Перед выходом на работу. Стакан чая с молоком, кусок черного хлеба с медом.

Второй завтрак. Два куска черного хлеба с мясом, два помидора, стакан чая.

Обед. Свекольный борщ с крутым яйцом, отварная рыба, две картофелины, зеленый салат.

Полдник. Стакан кефира и сухарик.

Ужин. Стакан чая, два кусочка сыра, редис.

Третья неделя

А.

Перед выходом на работу. Чашка кофе, кусок черного хлеба с медом.

Второй завтрак. Кефир, кусок черного хлеба с маслом, яйцо всмятку, редис.

Обед. Бифштекс, жареный на сухой сковородке, салат со сметаной, стакан сока.

Полдник. Фрукты, сухарик.

Ужин. Стакан молока, кусок черствого белого хлеба, творог.

Б.

Перед выходом на работу. Стакан молока с медом, сухарик.

Второй завтрак. Стакан чая, два куска хлеба с постной ветчиной, два помидора.

Обед. Рис, тушеные грибы, стакан мясного бульона, два печеных яблока.

Полдник. Фрукты, бисквит.

Ужин. Стакан чая, кусок хлеба с вареным мясом, яблоко.

Четвертая неделя

А.

Перед выходом на работу. Чашка чая, сухарик с медом.

Второй завтрак. Два куска черного хлеба с маслом и сыром, два яблока.

Обед. Кусок курицы с овощами. 2 ст. л. картофельного пюре, зеленый салат, кисель.

Полдник. Морковный сок, бисквит.

Ужин. Стакан кефира, кусок черствого хлеба.

Б.

Перед выходом на работу. Стакан молока, черный хлеб с маслом.

Второй завтрак. Кусок черствого белого хлеба с маслом, два яйца всмятку, чай, яблоко.

Обед. Чашка мясного нежирного бульона, фасоль с томатным соусом, две картофелины с петрушкой, яблоко.

Полдник. Чашка кофе, сухарик.

Ужин. Два куска хлеба с печеночным паштетом, редис.

ПОЛУЖИДКАЯ ДИЕТА

Первый день. 1,5 л молока.

Второй день. 2 баночки простокваши.

Третий день. 6 яиц, сваренных вкрутую.

Четвертый день. 400 г отварного говяжьего мяса.

Пятый день. 600 г овощей.

Шестой день. 1,5 кг фруктов.

Благодаря этой диете, теряется вес около 3 кг, но, как и при всякой диете, похудения хватает ненадолго, если сразу же начать питаться нормально.

● Существуют еще фруктовые, капустные диеты и т. д. Принцип их следующий: уменьшить прием калорий до 800—1000 килокалорий в день, принимать их в три приема. При фруктовой диете нельзя принимать фруктов больше 1,5 кг.

● Для разгрузочного дня подходит следующая диета: утром — чашка несладкого кофе с молоком, в обед половина баночки простокваши, вечером то же самое.

● При ощущении сильного голода в течение дня можно съесть одно яйцо всмятку и одно яблоко.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ДИЕТА

Завтрак: стакан молока.

Обед: 300 г картофельного пюре.

Ужин: картофельный салат (250 г картофеля, 1 яйцо, сваренное вкрутую, соль, уксус, растительное масло, черный перец).

Поскольку эта диета не содержит витаминов, необходимо принимать их в таблетках. Человек чувствует себя сытым, но теряет в весе до 500 г в день.

ДИЕТА БАНТИНГА

(Названа по имени доктора, который ее придумал)

Завтрак. Несладкий кофе с молоком.

Обед. 250 г мяса отварного или жареного без жира на решетке (в гриле), лимон, 40 г ржаного хлеба, яблоко, чашка несладкого кофе или чаю.

Ужин. 200 г цыпленка, жареного без жира (на решетке), 40 г ржаного хлеба, яблоко.

Эту диету можно применять сравнительно долго.

ЖОКЕЙСКАЯ ДИЕТА

Обеспечивает быстрое похудение, если сопровождать ее применение сауной и массажем.

Первый день. Печеный цыпленок, разделенный на три части.

Второй день. 300 г телятины, жареной без жира, тоже разделенной на три части.

Третий день. От 3 до 5 чашек черного кофе.

Долго применять эту диету нельзя.

МОЛОЧНАЯ ДИЕТА

Каждый день выпивать 1 л молока, по стакану через каждые два — три часа. Более 7 дней такую диету применять нельзя.

ПЕСТРАЯ ДИЕТА

Первый день. 500 г овощей.

Второй день. 100 г мяса, жареного без жира (на решетке).

Третий день. 6 яиц, сваренных вкрутую.

Четвертый день. 400 г отварной говядины.

Пятый день. 400 г отварной рыбы.

Шестой день. 1 кг овощей, фруктов.

Седьмой день. 1 кг фруктов.

Диета разнообразная, но «голодная». Подходит для более продолжительного времени.

ДИЕТА ИНСТИТУТА КОСМЕТИКИ

Утром. Черный кофе, 50 г хлеба, 50 г брынзы.

Второй завтрак. Яблоко.

Обед. 100 г мяса отварного или жареного без жира на решетке.

Полдник. Яблоко.

Ужин. 100 г мяса, 2 картофелины, чашка кофе.

Можно добавить в течение дня стакан молока и еще 50 г хлеба. Все это составит 1300—1500 килокалорий. Похудение идет медленно, но постоянно.

ТРАДИЦИОННАЯ ДИЕТА

1-й завтрак. Стакан несладкого чая или чашка черного кофе.

2-й завтрак. 40 г сыра.

Обед. Яйцо, сваренное вкрутую, 120 г мяса (отварного), 20 г сыра.

Полдник. Такой же, как и первый завтрак.

Ужин. 120 г мяса. Овощной салат на растительном масле. Перед сном выпить стакан отвара мяты (чтобы снять нервное напряжение).

Через семь дней вы убедитесь, что сбросили 3—4 кг. Если вы все еще не в норме, через две недели повторите диету.

ШВЕЙЦАРСКАЯ ДИЕТА

Ее автор доктор Демоль, известный швейцарский диетолог. Лучше всего применять эту диету летом или осенью, когда много овощей и фруктов.

200—300 г постного мяса (отварного или тушеного) или рыбы, 2 яйца, 2 стакана обезжиренного молока, 50 г сахара (7 ч. л.), 50 г нежирного творога, 100—150 г хлеба грубого помола, 100 г картофеля или мучных блюд, 50 г масла, овощей и фруктов сколько угодно — это питание на день. Распределять по своему усмотрению.

БРАЗИЛЬСКАЯ ДИЕТА

Диета применяется 14 дней.

Первые два дня. Три раза в день по одному яйцу, сваренному вкрутую, чашке кофе, одному яблоку.

Третий день. Утром два яйца, в обед — кусок говядины, шпинат, вечером — одно яйцо, шпинат.

Четвертый день. Утром одно яйцо, в обед — отварная рыба, помидор, вечером — два яйца, чашка кофе.

Пятый день. Утром — одно яйцо, чашка кофе. В обед — два яйца, помидор, вечером — рыба, жареная без жира (на решетке), овощи с уксусом.

Шестой день. Утром — одно яйцо, чашка кофе, в обед — кусок говядины, огурец, вечером — телятина, жареная без жира, помидор, кофе.

Седьмой день. Утром — одно яйцо, чашка кофе, в обед — половина цыпленка, жареного без жира, овощи, вечером — вторая половина цыпленка, яблоко, кофе.

В следующую неделю диета повторяется сначала. Кто не любит яйца, тому эту диету лучше не пробовать.

За 14 дней можно сбросить 4—5 кг.

ФРАНЦУЗСКИЙ САЛАТ КРАСОТЫ

2 полные ложки овсяных хлопьев, 6 ложек кипяченой холодной воды, 3 ложки кипяченого холодного молока, 1 ложка сахара, 1 большое яблоко, сок из одного лимона.

Готовится салат так: залить овсяные хлопья водой и оставить их на час. Затем добавить молоко, сахар и натертое на терке яблоко. Выжать сок лимона. Салат готов. Попробуйте есть такой салат, скажем, в течение месяца на ужин или на завтрак. Такой салат полезен для кожи и волос.

АМЕРИКАНСКИЙ САЛАТ КРАСОТЫ

5 ложек овсяных хлопьев, 5 ложек холодной воды, 2 ложки молока или сладких сливок, 1 ложка меда (можно две), 4—5 лесных орехов.

Этот салат готовится так: на ночь залить овсяные хлопья водой. Утром добавить ложку молока или сливок, мед и рубленые орехи. Все смешать и медленно съедать вместо первого завтрака. И так каждое утро целый месяц.

САЛАТ КРАСОТЫ ПО-РУССКИ

2 ложки «Геркулеса» (замочить с вечера в 6 ложках кипяченой холодной воды). Утром добавить тертое яблоко, сок лимона, 1 ч. л. меда, ядра орехов. Компоненты могут меняться, но мед обязателен.

● При приготовлении блюд возьмите на вооружение лозунг: минимум холестериновых продуктов (яйца, сыр, сметана, сливки, животные жиры). Сократите для начала их употребление вдвое. Вместо сметаны лучше взять кефир, вместо сливочного масла — растительное, вместо гарнира из макарон приготовьте капусту, картофель употребляйте в любом виде, кроме жареного. Колбасу замените рыбой — по цене одинаковы, а пользы от рыбы больше. Сократите употребление мяса — вегетарианские супы с фасолью не менее питательны. Торт, пирожные замените запеканкой из моркови с творогом (тертая морковь, творог, 1 ст. л. манной крупы, 1 яйцо, чуть соли и сахара).

И побольше салатов из зелени! Помните, «живые» витамины — это продление вашей жизни.

● Деньги, которые вы собираетесь потратить на чай и кофе, сладости, потратьте лучше на приготовление напитков из шиповника, из лекарственных трав, соки.

● Не нужно впадать в крайности. Сразу отказаться от привычной пищи трудно, но постепенно, заменяя одни продукты другими, вы почувствуете, как отступают многие недомогания и болезни. Итак, прежде, чем съесть кусок торта или жареного мяса, посмотрите на себя в зеркало и съешьте... яблоко.

● Привычный расклад — завтрак, обед, ужин заставляет есть и тогда, когда не очень хочется. Не бойтесь разрушить эту схему и не нужно есть «за компанию». Только ощущение голода способствует хорошему перевариванию пищи, «насильная» еда пользы не приносит, особенно это касается детей.



ПЛЮС ФИЗИЧЕСКИЕ НАГРУЗКИ

● При упорядочении питания не забывайте об энергозатратах. Утренняя гимнастика, самомассаж, прогулки перед сном, активный отдых всегда будут работать на ваше здоровье, если сделать их системой и приучить к этому своих домашних.

● Не спешите бороться с болезнями с помощью лекарств. Переключитесь на целебные отвары, настои (их вы найдете в этой книге) и познакомитесь с несколькими видами комплексных упражнений.

УПРАЖНЕНИЯ ПРИ НЕВРОЗАХ

Комплекс № 1.

1. И. п. (исходное положение) — ноги врозь. Закрыть глаза, руки поднять до уровня плеч и выпрямленные указательные пальцы соединить перед грудью, открыв одновременно глаза. Руки поднять — вдох, опустить — выдох.

2. Имитировать руками лазанье по канату. Дыхание равномерное. Повторить 2—4 раза.

3. И. п.— ноги врозь, руки на пояс. Поочередно левую и правую ногу отводить в сторону до отказа. Дыхание равномерное. Повторить 2—6 раз.

4. И. п.— поднять руки вверх и одновременно поднять и согнуть в колене левую ногу. То же — правой ногой. Руки поднять — вдох, опустить — выдох. Повторить 2—4 раза каждой ногой.

5. На счет «раз» прыжок на месте — ноги врозь, хлопок руками над головой. На счет «два» прыжком вернуться в и. п. Повторить 2—6 раз.

6. И. п.— руки вдоль туловища. Прыжки на носках, не наклоняя туловища вперед. Повторить 5—10 раз.

7. И. п.— ноги врозь. Имитировать руками движения пловца. Дыхание равномерное. Повторить 5—10 раз.

8. Попеременно поднимая левую и правую ноги вперед, делать хлопки руками под поднятой ногой и за спиной. Дыхание равномерное. Повторить 3—6 раз.

9. И. п.— ноги врозь. Бросить небольшой мяч вверх перед собой и сделать хлопок руками за спиной. Мяч поймать. Дыхание равномерное. Повторить 5—10 раз.

10. И. п.— ноги врозь. Руки поднять и, сгибая в локтях, привести к плечам. Руки поднять — вдох, опустить — выдох. Повторить 4—6 раз.

УПРАЖНЕНИЯ ПРИ РАСШИРЕНИИ ВЕН

Очень часто причиной этого заболевания является малоподвижность. Ведь многим женщинам приходится на работе подолгу сидеть или стоять. Эти упражнения укрепляют вены, лечат и предупреждают их расширение.

1. И. п.— лежа на спине, руки вытянуть вдоль тела. Поочередно поднимать ноги под прямым углом и опускать их. Повторяем 6 раз каждой ногой. Способствует оттоку крови от ног.

2. И. п.— лежа на спине. Имитировать езду на велосипеде. Повторить 4 раза. Предупреждает застой крови в ногах.

3. И. п.— лежа на спине, руки на поясе. Медленно поднять ноги вертикально по отношению к телу. Повторить 5 раз. Полезно и при гипотонии.

4. И. п.— лежа на спине. Поднять руки вверх, отвести назад, коснуться пола за головой. Затем согнуть левую ногу, приподнять туловище, обхватить руками голень, и, прижав к груди колено, коснуться им подбородка. Прижимая колено — вдох, разгибая ноги — выдох. Повторить 4 раза каждой ногой.

5. И. п.— лежа на спине. Разводить и сводить поднятые на 45° ноги («ножницы»). Повторить 5 раз.

6. И. п.— лежа на животе. Махом сгибать и разгибать колени в течение 20—50 с.

7. И. п.— лежа на животе, вытянуть руки, опереться кулаками о пол у бедер. Попеременно поднимать левую и правую ноги назад и вверх на 50—60°. Повторить 6 раз.

УПРАЖНЕНИЯ ПРИ ЗАПОРАХ

Если вы страдаете запорами — постарайтесь есть каждый день салаты из капусты, моркови, свеклы. И обильно заправляйте растительным маслом! Утром, проснувшись, выпейте стакан холодной воды и после этого приступайте к физическим упражнениям. После гимнастики примите, как обычно, холодный душ или сделайте обтирание живота.

1. Самомассаж живота в течение 2—3 мин.

2. И. п.— стоя на коленях. На счет «раз» поднять руки вверх, сделать глубокий вдох, на счет «два» опустить их через стороны, а туловище и голову наклонить — выдох. На вдохе коснуться пола лбом. Повторить 5 раз.

Оказывает массирующий эффект на органы брюшной полости, что способствует усилению перистальтики.

3. И. п.— лежа на животе, руки вытянуть вдоль туловища. Выпрямленные ноги поднять под углом в 60°, опираясь на кулаки (они находятся у бедер) и грудь — вдох. Сохранить такое положение в течение 20 с — выдох.

Упражнение трудное, и вначале его можно выполнять, поднимая поочередно левую и правую ногу (по 5 раз каждую).

4. И. п.— лежа на животе, руки ладонями вниз на уровне плеч. Голову медленно поднять вверх-назад до выпрямления рук в локтях (живот соприкасается с полом) — вдох. Сохранить такое положение в течение 3—4 с, вернуться в и. п.— выдох. Руки служат лишь легкой опорой. Туловище старайтесь поднимать без их помощи! Повторить 6 раз.

Запомните: при язве желудка и гепатите это упражнение противопоказано.

5. И. п.— лежа на животе. Туловище и ноги прямые, руки за спину, пальцы соединить в замок — вдох. С опорой на мышцы живота поднять тело так, чтобы оно приняло форму дуги («лодочки»). Возвращаясь в и. п.— выдох. Повторить 6 раз.

УПРАЖНЕНИЯ ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ

Эти упражнения помогут вам сохранить бодрость, здоровье, не дадут набрать лишние килограммы во время беременности. Первые два снимают боли в пояснице.

1. И. п.— стоя на коленях. Ладонями упереться в пол. Округлив спину «по-кошачьи», прогнуться как можно ниже. Вернуться в и. п.

2. И. п.— встать прямо. Положить на голову книгу, походить по комнате, стараясь не уронить книгу.

3. И. п.— встать прямо, слегка расставив ноги. Наклонить туловище вперед. Вернуться в и. п.

4. И. п.— встать прямо, ноги вместе. Напрягая мышцы брюшного пресса и ягодиц, медленно делать полуприсед. Вернуться в и. п.

5. И. п.— стоя на коленях, вытянуть руки вперед. Плавно опуститься на пятки, медленно вернуться в и. п.

Каждое упражнение рекомендуется повторить не меньше 10 раз.

УПРАЖНЕНИЯ В ПОСЛЕРОДОВОЙ ПЕРИОД

А теперь мы предложим вам упражнения, которые выполняются после родов. Благодаря этим упражнениям мышцы живота становятся более эластичными и крепкими, предотвращается опущение органов брюшной полости.

Эти упражнения улучшат ваш сон и аппетит и помогут восстановить силы.

Начинайте выполнять эти упражнения на 8-й день после родов.

1. И. п.— лежа на спине, руки вдоль туловища, ладони на полу. Поднять и отвести левую ногу вправо, касаясь пола носком. То же — правой ногой. Повторить по 5 раз каждой ногой. Укрепляет мышцы таза и живота.

2. И. п.— лежа на спине. Ноги согнуть в коленях, руки — в локтях. Поднять туловище, опираясь на ступни, локти на затылок — вдох. Повторить 4 раза. Укрепляет мышцы живота, таза, позвоночника и груди.

3. И. п.— лежа на спине, руки на затылок, пальцы соединить в замок, ноги прямые (зацепиться ими за перекладину). Медленно, спокойно сесть, не отрывая пяток от пола,— выдох. Вернуться в и. п.— вдох. Повторить 8 раз.

Наиболее эффективно для мышц живота.

4. И. п.— лежа на спине, руки вдоль туловища. Поднять ноги под углом в 45°. Сгибая и разгибая их, подводить к груди и отводить. Повторить 6 раз. Укрепляет мышцы живота, устраняет жировые отложения.

5. И. п.— лежа на спине, руки на затылке. Приподнять туловище, слегка повернуться налево (поворот в поясничной части). То же — направо. Повторить 4 раза. Укрепляет как мышцы живота, так и боковые мышцы туловища.

6. И. п.— сидя на полу. Опереться ладонями рук о пол сзади, поднять ноги. Правую опустить, левую одновременно поднять — «ножницы». Повторить 5 раз. Укрепляет мышцы живота.

7. И. п.— сидя на полу. Развести руки в стороны и, подняв прямые ноги, сохранить такое положение в течение 20 с. Укрепляет мышцы живота.

ОБЩЕУКРЕПЛЯЮЩИЕ УПРАЖНЕНИЯ

Прежде чем начать упражнения, сделайте разминку — две-три минуты бега на месте. Типично «проблемные» женские зоны перестанут быть проблемами.

ЖИВОТ

И. п.— лежа на спине. Поднимите ноги под прямым углом и медленно опустите на пол. Согнув их в коленях, подтянуть к животу и, опять выпрямив, вытянуть вверх. Повторите это упражнение по возможности 10 раз без перерыва.

И. п.— лежа на животе. Обхватите лодыжки руками. Поднимите верхнюю часть туловища, запрокиньте голову и покачайтесь, как качалка. Сделать это 15 раз.

ГРУДЬ

И. п.— стоять на коленях. Опуститесь на пятки. Держа спину прямо, поднимите вверх руки и подтянитесь. Затем медленно опускайте руки, поворачивая ладони вверх, задержите немного в горизонтальном положении. Повторить 10 раз.

И. п.— поставьте ноги на ширину плеч, выпрямите спину. Подняв руки вперед на высоту плеч, прижмите изо всей силы друг к другу ладони, потом ослабьте нажим. Старайтесь, чтобы локти были на одинаковой высоте. Повторите 40 раз.

И. п.— стоять на коленях. Опуститесь на пятки. Выпрямите спину и вытяните руки вперед на уровень плеч. Заведите руки на высоте как можно дальше за спину и пружинисто покачайте ими. Повторить 10 раз.

ТАЛИЯ

И. п.— ноги на ширине плеч. Сделайте пружинистые наклоны в стороны, попеременно взмахивая руками над головой. Прогибайтесь как можно больше. Повторите 10 раз.

И. п.— сядьте на пол и сложите ладони над головой. Наклоняясь вперед, старайтесь коснуться локтями коленей. Пружинисто покачайтесь в этой позе. Повторить 15 раз.

И. п.— поставьте ноги на ширину плеч. Сцепив руки высоко над головой, поворачивайтесь до отказа то в одну, то в другую сторону. Затем сделайте туловищем круговые движения. Повторить 15 раз.

БЕДРА

И. п.— стоя на коленях, обопритесь руками на пятки. Прогнитесь так, чтобы туловище и бедра образовали одну линию. Потом выгните верхнюю часть туловища как можно дальше назад и снова выпрямитесь. Повторить 10 раз.

И. п.— сядьте на пол и обопритесь сзади о пол руками. Вытяните ноги и поднимите их. Держа ноги на весу, разведите их в стороны возможно шире, вновь соедините и опустите. Повторить 10 раз.

И. п.— встав на колени, вытяните руки вперед. Садитесь на пол попеременно справа и слева от ног, отводя при этом руки в противоположную сторону. Повторить 15 раз.

ЯГОДИЦЫ

И. п.— встать на колени. Разведите руки в стороны. Садитесь на пол то справа, то слева рядом с ногами. При смене положения выпрямляйте корпус. Повторить 10 раз.

И. п.— поставьте ноги на ширину плеч. Положите руки на талию. Попеременно вправо и влево делайте круговые движения бедрами. Повторить 10 раз.

И. п.— стать прямо. Поднимите как можно выше колено, обхватив его рукой. Подержите ногу на весу и отведите в сторону. Повторить по 10 раз для каждой ноги.



УХОД ЗА КОЖЕЙ

● Внешность женщины во многом определяется состоянием ее кожи. Чтобы сохранять кожу здоровой, следует поддерживать постоянный режим ухода за ней.

● Стареть кожа начинает примерно в 25 лет, именно с этого возраста женщины должны систематически за нею ухаживать. Первое требование — безупречная чистота.

● Как определить вид кожи?

Нормальная кожа — эластична, приятного здорового цвета.

Сухая кожа — тонкая и нежная, подвержена шелушению.

Жирная кожа — лоснящаяся с широкими порами. На крыльях носа напоминает блестящую корку лимона.

● Как нужно умываться? Все зависит от свойства кожи. Если она нормальной жирности, то умываться с мылом следует ежедневно на ночь; если жирная — вечером и утром; если сухая — обязательно раз в день, но без мыла.

● Жесткая вода, в частности колодезная, для умывания не годится. Содержащиеся в ней соли кальция, магния и железа, соединяясь с жирными кислотами мыла, образуют своеобразную «броню» из нерастворимых элементов. Жесткую воду надо кипятить и добавлять на каждый литр 1 ч. л. питьевой соды, 1 ст. л. глицерина.

● Горячая вода делает кожу дряблой, красной, холодная улучшает ее питание, но вызывает сухость, поэтому лучше всего умываться водой комнатной температуры. Не безразличен и выбор мыла. При нормальной коже годится любое, кроме хозяйственного, при сухой нужны пережиренные сорта («Косметическое», «Спермацетовое»). Если кожа жирная,— «Глицериновое», «Борнотимоловое», «Камфорное».

● При жирной коже делайте контрастное умывание — попеременно теплой и прохладной водой с мылом.

● Иногда вместо умывания прибегают к протиранию лица огуречным настоем или лимонным соком.

● Огуречный настой приготавливается так: свежие огурцы натираются на терке, заливаются равным количеством спирта или одеколона и настаиваются в течение двух недель. После этого масса отжимается и процеживается. Перед применением огуречный настой развести равным количеством воды и на 100 г настоя добавить 5 г глицерина.

● Проще приготовить протирание для лица из лимона: сок половины лимона выжимается, к нему добавляется 1 ч. л. глицерина и 50 г воды.

● При любой коже полезно умываться отваром липового цвета, мяты, полевого хвоща, шалфея (2 ст. л. трав в любом сочетании на 2 стакана горячей воды, прокипятить смесь 5—10 мин).

● После умывания высушите лицо осторожными прикосновениями махрового полотенца. На еще влажную кожу нанесите слой дневного питательного крема, стараясь не растягивать ее.

● Питательные или массажные кремы накладывают на кожу лица и шеи равномерно по массажным линиям, которые имеют вполне определенные направления:

— от середины лба к виску;

— от внутреннего угла глаза к наружному по верхнему веку и в обратном направлении — по нижнему веку;

— от крыльев носа к височной области;

— от угла рта к ушной раковине;

— спереди шеи — снизу вверх, по бокам — сверху вниз.

● Оставьте крем на лице 5—10 мин., а затем осторожно снимите его с помощью мягкой салфетки в тех же направлениях, как вы его наносили.

● Вечером протрите лицо туалетным молоком и нанесите на него довольно толстый слой ночного питательного крема.

● Ошпаренные и толченые ядра миндаля рекомендуют использовать вместо туалетного мыла некоторые японские косметологи. Сыроватой массой слегка протирают лицо и шею, как отрубями, либо кладут ее в небольшой мешочек из тонкой ткани, которым смывают кожу будто банной рукавичкой или губкой.

● Ядра абрикосовых косточек, ошпаренные и измельченные, применяются в косметических целях вместо миндаля.

● Очищать сухую кожу можно ватным тампоном, смоченным в кипяченой воде пополам с молоком, жидким витаминизированным кремом.

● Вместо мыла сухую кожу намазывают смесью желтка куриного яйца и ложки сливочного масла. Через несколько минут ее смывают чуть теплой водой.

● Для очень нежной, сухой кожи следует сделать такой лосьон: 1 ст. л. смеси подорожника, ромашки, мяты заварить стаканом кипятка, настоять под крышкой 40 мин., добавить помешивая 1 ст. л. картофельного крахмала. Протирать лицо перед умыванием. Через полчаса смыть кипяченой водой или холодным травяным настоем.

● Настой для протирания сухой кожи: 1 часть цветков зверобоя настоять в 2-х частях растительного масла в течение 3-х недель.

● Для сухой, шелушащейся или легко воспаляющейся кожи попробуйте воспользоваться пшеничными отрубями. Их насыпают на влажную ладонь и этой массой слегка массируют влажное лицо. Когда кожа слегка порозовеет, ее ополаскивают кипяченой, чуть теплой водой и осторожно промокают мягким полотенцем. После нескольких подобных умываний (раз в день утром или вечером) кожа становится гладкой, матовой. Если отрубей нет, их заменяют измельченными овсяными хлопьями или отваром пшеницы.

Его делают так: зерна пшеницы (1 стакан) заливают 2 л воды и кипятят, пока количество жидкости не уменьшится вдвое. Отвар процеживают, ставят в холодное место. Утром и вечером им протирают (вместо умывания) лицо и шею, дают подсохнуть на коже, затем (не смывая!) наносят соответствующий крем. Если кожа запылилась, перед такой процедурой ее можно ополоснуть мягкой водой без мыла.

● Для жирной, пористой с угрями кожи заменить мыло лучше следующим составом: треть куска любого туалетного мыла измельчить на терке, долить в него полстакана кипятка и взбить пену. В нее добавляют, размешивая, по 1 ст. л. камфорного спирта и перекиси водорода, 1/2 ст. л. глицерина и 1 ч. л. борной кислоты. Все тщательно взбив, сложить в баночку с плотной крышкой и хранить на холоде. Утром, за 5 мин. до умывания, мыльным кремом смазывают лицо, затем смывают холодной водой.

● Людям с жирной кожей полезно умываться водой, подкисленной лимонным соком или столовым уксусом. Хорош также горячий отвар из листьев клевера или ромашки: он обладает противовоспалительным и антисептическим свойством. 2 ст. л. сухой травы заливают в кастрюле 1 л крутого кипятка, затем ставят эту кастрюлю в другую, наполненную водой, и кипятят 30—40 мин.

МАСКИ

● Два раза в неделю делайте питательные маски. Для этой цели можно использовать желток, белок, овсяные хлопья, сваренные в молоке.

● Важное условие приготовления отваров и масок для ухода за кожей лица — измельчение трав. Чем мельче — тем больше полезных веществ из них извлечется.

● Отвары и настои для кожи следует употреблять свежими (кроме лосьонов на спиртовой основе).

● Перед тем, как наложить маску, лицо, шею хорошо вымойте водой, лосьоном.

● Маски следует накладывать на кожу в теплом виде и прикрывать лицо марлей.

● Во время действия маски лучше полежать и отдохнуть.

● При применении масок для лица веки советуем смазывать жирным кремом.

● После снятия маски лицо протереть 3-процентным раствором борной кислоты.

Для сухой и нормальной кожи

● 3 ч. л. меда, столько же водки размешать, покрыть лицо тонким слоем, выдержать 20—25 мин. 10—12 сеансов придадут лицу свежесть и хороший цвет.

● К растертому яичному желтку добавить чайную ложку меда и столько же глицерина, либо смешать 1 ч. л. меда с 1 ст. л. толокна и легким слоем этой смеси покрыть кожу лица. Через 10—15 мин. лицо промыть теплой водой.

● Мед, яичный желток, сметану (1 : 1 : 1) или мед — 100 г, спирт — 25 г, воду — 25 г размешать, нанести тампоном на лицо. Через 20 мин. смыть теплой водой.

● Яичный желток растереть с 15 г подсолнечного нерафинированного масла. Влить 15 капель 50-процентного раствора спирта. Пользоваться по усмотрению. Состав может храниться несколько дней.

● Размять ломтики дыни, соединить с 1 ч. л. меда, 1 ст. л. сметаны. Держать маску 20 мин., смыть прохладной водой.

● Сырой желток и тертую апельсиновую корку (или лимонную) взять на кончике ножа, смешать, закрыть, дать постоять. Перед употреблением добавить 2—3 капли лимонного сока, 1 ст. л. растительного масла.

● Сырой желток смешать с 1 ч. л. оливкового или кукурузного масла, добавить мед (на кончике ножа). Держать маску 10 мин. Смыть разбавленным молоком.

● К сырому желтку прибавить 1/4 ч. л. меда, смешать с 1 ч. л. овсяной муки. Держать 10—15 мин. Смыть теплой водой.

● Старинный косметический бальзам: 100 г сметаны, сок 1/2 лимона, яичный желток, 1/4 стакана водки или одеколона хорошо взбить. Перелить в стеклянную бутылочку и хранить в холодильнике. Протирать кожу лица утром и вечером. Сметану можно заменить растительным маслом.

● Потереть на терке 2 морковки средней величины, смешать со взбитым белком, 1 ч. л. подсолнечного или оливкового масла (или молока) и щепоткой крахмала. Держать полчаса. Смыть теплой водой.

● Для плодовых и овощных масок (как из сока, так и из мякоти) используют помидоры, огурцы, капусту, петрушку, лимоны, апельсины, землянику, малину, красную смородину. В выжатый сок или приготовлен-

ную мякоть обмакивают салфетку с вырезами глаз, носа, рта и накладывают на лицо.

- Мякоть плодов и овощей можно смешать с 1 ч. л. муки. Нанести на лицо на 10—15 мин.

- При сухой коже маски из соков могут вызывать раздражение. Чтобы этого не случилось, на кожу лица перед процедурой нанести питательный крем.

- Яблоки освежают и омолаживают кожу лица. Сварить одно яблоко в небольшом количестве свежего молока и полученное пюре нанести в виде теплой маски на лицо. Через 20 мин. вымыть лицо холодной водой.

- Чистое оливковое масло очень полезно для сухой кожи. Рекомендуется и как средство против морщин.

- Стакан оливкового или другого растительного масла подогреть с горячей водой до 37 градусов. Погрузить в него кусочек ваты и, слегка отжав, расстелить на лице, оставив открытыми глаза и ноздри. Глаза покрыть ватными тампонами, смоченными в крепком чае. Через 20 мин. маску снять и вымыть лицо горячей водой.

- Для стареющей кожи полезна маска из тертого сырого картофеля. Массу распределить между двумя салфетками и положить на лицо. Для такой же кожи годится и маска из картофельного пюре, в которое добавить 1 желток и 1 ст. л. молока.

- Кожа станет свежее при употреблении такой маски: яичный желток смешать с 1 ст. л. муки и 1 ст. л. молока.

- 1 ст. л. измельченного «Геркулеса» смешать с 1 ст. л. растительного масла, с 1 ст. л. молока, 1 ч. л. подогретого меда. Держать 15—20 мин., смыть теплой водой.

- Растереть яйцо, нанести на кожу. Через 10—15 мин. смыть теплой водой. Осушить, нанести питательный крем.

- 50 г дрожжей растереть с 1 ст. л. растительного масла до кашеобразной массы. Нанести на шею и лицо на 20 мин.

- 2 ст. л. дрожжей растереть с молоком или сметаной. Нанести на лицо и держать 10 мин. (Для дряблой кожи.)

- 2 ч. л. творога размешать с 1 ст. л. меда, добавить несколько капель растительного масла. Маску нанести на шею и лицо, держать 10 мин.

- Положить на лицо, шею полоски из молодых, сырых кабачков. Снять через 20 мин.

● В чашке с сырым молоком подержать несколько ломтиков сырого огурца. Этот настой употреблять для протирания лица.

● Натертый на терке помидор смешать с крахмалом (до получения кашицы). Добавить несколько капель растительного масла. Маску держать 15—20 мин.

Для жирной и пористой кожи

● От лишнего жира избавит кожу клюквенный сок.

● Хорошо очищает пористую кожу так называемая «парижская» маска: на лицо наложить на 15—20 мин. квашеную капусту, смыть холодной водой.

● Полезна маска из настоя календулы: 1 ст. л. травы развести в 0,5 стакана воды, намочить салфетку и наложить на лицо. Держать 20—30 мин.

● 2—3 ягоды клубники растереть с 1 ч. л. сметаны и меда, нанести на лицо и через 20 мин. смыть теплой водой, а затем холодной.

● 0,25 палочки дрожжей развести водой или молоком до густоты сметаны, нанести на лицо на 15 мин. Смыть теплой водой.

● Избавиться от черных, угревых, жирных точек на лице, а заодно освежить кожу лица можно так: смешать 1/2 ч. л. мелкой поваренной соли, 1/2 ч. л. пищевой соды, 1 ст. л. мыльной воды. Затем, обернув палец, смоченный в 3% растворе перекиси водорода, марлей, макайте в смесь и круговыми движениями втирайте в кожу. Через 2—3 мин. умыться сперва теплой, затем холодной водой.

● Пюре из свежего персика разбавить 1—2 ч. л. отвара ромашки. Нанести на лицо и через несколько минут смыть теплой водой.

● При вялой широкопористой коже полезны маски из лечебных трав (мята, укроп, липовый цвет, ромашка, лепестки роз), 1—2 ст. л. смеси заварить двумя стаканами кипятка, дать остыть и отстояться. Жидкость слить, теплую массу наложить на лицо на 20—30 мин., накрыть салфеткой, смоченной в отваре. Смыть теплой водой. Применять 3—5 раз в неделю.

● Огурцы питают, освежают и отбеливают кожу лица. Наложить на лицо свежую огуречную кожуру и сверху покрыть марлей. Через 20—25 мин. маску можно снять. Еще через 5 мин. лицо осторожно вытереть влажным ватным тампоном.

● Полезно также просто протирать лицо отрезанными кружочками огурца.

● После косметических процедур полезно накладывать на жирную кожу лица холодные компрессы.

● Взбить один белок, добавить несколько капель лимонного сока. Смесь нанести на лицо и, когда подсохнет, смыть водой.

● Тертую морковь взбить с 1 белком, добавить муку и размешать до образования кашицы. Маску нанести на лицо и шею на 15—20 мин.

● Во взбитый белок добавить 1 ч. л. меда, сгустить мукой. Держать на лице 20 мин.

● Творог, сметану, взбитый белок смешать до образования кашицы. Нанести на кожу на 15—20 мин. (Хорошо действует на воспаленную кожу).

Для всех типов кожи

● Белок взбить в крепкую пену, смешать с 2 ст. л. свежего огурца, натертого на терке или же взбитого миксером. Пену нанести на очищенную кожу (лицо, шею и открытую часть груди), сверху положить салфетку для того, чтобы пена не стекала. Держать 20 мин.

Вместо огурцов можно использовать ягоды, апельсины, бананы, сок свежих помидоров.

● 1 ч. л. сгущенного молока смешать с 1 ч. л. фруктового или овощного сока (персикового, апельсинового, морковного, арбузного, любого ягодного, огуречного и др.). Нанести на лицо и шею. Держать 20 мин., смыть прохладной водой.

● 2 ст. л. творога растереть с 1 ст. л. меда и 1 ст. л. морковного или любого фруктового сока. Маску нанести на лицо и шею и держать 20 мин., смыть.

● Взять 2—3 виноградины, надкусить и протереть лицо и шею соком. Через 15—20 мин. смыть.

● Взять сухие ромашку, репейник, подорожник, мяту, шалфей, семена хмеля, залить небольшим количеством воды и настаивать 10—15 мин. Затем настой процедить. Из слоя ваты вырезать маску для лица с отверстием для рта и носа. Смочить ее в настое и наложить на лицо на 20 мин. Для овощных масок-обертываний рекомендуется применять огурцы, морковь и помидоры.

● 3 свежих бледно-желтых моркови натереть на терке, добавить 1 кофейную ложечку картофельной муки (или свежеприготовленного, хорошо размятого картофельного пюре), половину 1 сырого желтка, все хорошо перемешать и нанести ровным слоем на лицо. Маска освежает и разглаживает кожу. Можно сделать и так: смешать 1 тертую морковь с 1 ст. л. молока или с кремом, который вы обычно употребляете. Хорошо протирать лицо и просто морковным соком.

● Ломтиком огурца протирать лицо. Дать коже обсохнуть. Это особенно полезно при шелушащейся коже, потрескавшихся губах.

- Кусочком мякоти арбуза протирать лицо и шею.

- В теплое картофельное пюре добавить 1 сырой желток и 1 ст. ложку молока. Массу нанести на лицо и шею, а затем смыть настоем из мяты и цветов липы (взятых в равной пропорции). Настой приготовить заранее.

- Смешать 1 сырой желток, 1 ч. л. растительного масла, 1 ч. л. сметаны, 1 ч. л. морковного сока и для сгущения добавить 2—3 ч. л. овсяной муки или крахмала. Маску нанести на лицо. (Рекомендуется для стареющей, морщинистой кожи лица.)

Лосьоны, освежающие процедуры

- Благотворно действуют на кожу лосьоны домашнего приготовления. Сохранять их следует в холодильнике.

- Во взбитый белок яйца добавить по каплям 1/2 стакана одеколона (спирта), столько же камфорного спирта и 1 ст. л. сока рябины (хурмы, айвы, лимона). Этой смесью протирать лицо по вечерам. Вместо нее жирную кожу время от времени можно очищать огуречным рассолом, хлебным квасом, подкисшим березовым соком.

- Настоять в полстакане кипятка горсть липового цвета (15 мин. в накрытом виде). На кончике чайной ложки добавить мед. Обильно смачивать этим отваром кожу лица и шеи до просыхания несколько раз. (Оздоровительный настой, применяется весной.)

- Примочки из шалфея уменьшают «мешки» под глазами (1 ч. л. шалфея на 0,5 стакана кипятка). Отвар разделить на 2 части — одна должна быть холодной, другая — горячей. Попеременно в течение 10 мин. перед сном накладывать ватные тампоны, смоченные в горячем и холодном отваре. Процедуру повторять в течение месяца.

- Против угрей, прыщей на лице применяют сок калины.

- Если вы боитесь загара, перед выходом на солнце умойтесь крепким чаем.

- Взять 2 ст. л. сухой измельченной ромашки, один лимон, 200 г воды, 30 г уксуса, 30 г камфорного спирта, 50 г водки. Траву запарить кипятком, настоять в термосе, процедить и потом выжать сок лимона. Измельченную кожуру лимона прокипятить в небольшом количестве воды, отцедить и смешать с предыдущими компонентами.

- Настой ромашки — 100 г, настой календулы — 50 г, камфорный спирт — 50 г смешать и протирать кожу лица. Настой трав готовят из расчета: 2 ст. л. травы залить 200 г воды и настоять.

- Свежесорванные зверобой, мать-и-мачеху, тысячелистник, шалфей (можно сушеный) смешать в равных частях, 1 ст. л. этой смеси заварить стаканом кипятка (в стеклянной, эмалированной посуде), плотно закрыть, укутать и оставить на ночь. Назавтра процедить, смешать отвар с 50 г

одеколона — лосьон готов. Он хорош в жару для потливой жирной кожи. Отвар (без одеколона) можно заморозить в формочках для льда и протирать лицо утром.

● Для этого же типа кожи подходит и настой из коры дуба, ивы. 1 ч. л. коры настоять в 200 г воды, добавить 1 ст. л. пищевого уксуса, еще раз развести водой в соотношении 1 : 1. Протирать, а в жару ополаскивать лицо.

● Лимон разрезать на дольки. Залить стаканом холодной воды и настоять в закрытой посуде 2—3 часа. Настой годится для употребления на протяжении двух — трех дней.

● 1 ст. л. ноготков залить 100 г салицилового спирта, через сутки процедить и протирать кожу лица.

● Пористая, жирная кожа станет привлекательнее при употреблении старинного лосьона: перезрелые огурцы почистить, мелко натереть. Половину стакана натертых огурцов залить водкой, прикрыть, выставить на солнце. Настоять 10 дней и пользоваться.

● Смесь трав (в равных частях) — хвоща полевого, анютиных глазок, ноготков, ромашки и дубовой (ивовой) коры измельчить. 1 ст. л. смеси залить кипятком, прогревать 10—15 мин., настоять, процедить. Таким отваром хорошо протирать любую увядающую кожу.

● Для увядающей кожи хорош лосьон: по 1 ч. л. измельченных трав мяты, ромашки, зверобоя, цветов липы запарить двумя стаканами кипятка, настоять не менее часа, процедить, добавить 2—3 ст. л. водки, 1 ч. л. одеколона и 1 ч. л. глицерина. Протирать кожу лица по мере необходимости.

● Пучок петрушки варить полчаса в 1/2 л воды, после чего процедить. Отваром протирать лицо — утром и вечером. Кожа освежается, красные пятна на ней бледнеют. Петрушка предохраняет лицо от морщин.

● Хороший биостимулятор для кожи лица, шеи — сок алоэ. Вечером или утром хорошо кожу смазать разрезанным листом алоэ. Процедуру повторять через каждые два дня на протяжении двух недель. После умывания лицо и шею смазать кремом.

● Раздражение кожи снимают компрессы из настоя ромашки, петрушки, сока алоэ или сока свежего картофеля.

● Освежает кожу отвар цветов бузины. Горсть цветков залить кипятком и настоять 10 мин.

● Полезно протирать кожу лица медовым раствором: 0,5 ст. л. меда на 1 стакан кипяченой воды.

● Сухой шиповник подержать в горячей воде, затем перемолоть в мясорубке, залить кипятком и настоять в термосе. Настой использовать как лосьон.

● Придает бодрость следующая процедура: в тряпочку завернуть кусочек льда с несколькими каплями лимона и легкими круговыми движениями массировать кожу лица и шеи в течение 5 мин. Эта процедура не подходит при расширенных кровеносных сосудах.

● Освежает кожу компресс из горячей воды. В горячей воде смачивают махровое полотенце, выкручивают и кладут на лицо на 5—10 мин. 2—3 раза.

● Если у вас краснеет от холода нос, протирайте его смесью лавандового спирта с теплой водой (по 1 ст. л.), после чего умойтесь холодной водой. Есть и другой способ: в небольшом количестве воды довести до кипения 1 ст. л. поваренной соли. Этим раствором время от времени смазывать нос, краснеющий от насморка или холода.

● «Гусиную» кожу очищают так: намылив лицо, припудрить его кукурузной мукой, затем умыться, промокнуть воду салфеткой и нанести тонкий слой любого жирного крема.

● При юношеских угрях попробуйте выполнять по утрам следующее упражнение: полежать несколько минут поперек кровати так, чтобы голова свисала вниз. Вечером полезны горячие компрессы из отвара ромашки.

● Свежесть кожи поможет сохранить выпитый натощак стакан отвара из свежих овощей.

● Приготовить отвар березовых почек: 1 ст. л. сухих почек заварить в 1 стакане кипящей воды, кипятить 15—20 мин. Снять с огня, дать настояться и процедить. Можно сделать и так: 1 ст. л. сухих почек заварить, как чай, 1 стаканом крутого кипятка, настаивать 1—2 ч., потом процедить.

Этот отвар применяется в виде примочек, протираний, компрессов, предотвращает воспалительные процессы, раздражение, зуд. Отвар — хорошее средство против прыщей.

● 10 г травы зверобоя (сухие листья и цветки) заварить в 1 стакане кипящей воды, кипятить 10—15 мин. и сразу процедить. Применяется как примочки и протирание при жирной себорее лица и угрях.

● 1 ч. л. сухих цветков календулы (ноготки) залить 1 стаканом крутого кипятка, настаивать 15—20 мин., потом процедить. Этим настоем хорошо протирать кожу, если у вас есть угри.

● Спиртовая настойка цветков календулы продается в аптеках. Но ее можно сделать и самим. Взять 20 частей сухих цветков календулы (по весу) и 100 частей спирта или водки. Настаивать 10 дней. Затем процедить и хранить в плотно закрытом флаконе.

● Водный раствор настойки календулы готовится так: 1 ч. л. спиртовой настойки развести в 1/2 стакана воды. Полученный раствор хорошо помогает при воспалительных процессах кожи.

● После того, как вы умылись, протрите лицо таким раствором спиртовой настойки календулы: 2 ст. л. спиртовой настойки на 1/2 стакана воды. Этот раствор обладает вяжущим действием, успокаивает раздражение кожи, предотвращает появление угрей.

● Мазь календулы тоже продается в аптеке, но вы можете сделать ее сами: 10—20 мл спиртовой настойки календулы смешать и растереть с 80 г вазелина. Рекомендуется при раздражениях, воспалениях кожи лица, угрях (в особенности при сухой коже), а также при нарывах и фурункулах.

● Смешать по 15 г цветков ромашки, травы тысячелистника и полевого хвоща, листьев мяты перечной и шалфея. 1 ст. л. этой смеси заварить стаканом кипятка. Дать настояться, процедить. Протирать кожу лица этим настоем и делать из него примочки, если на коже имеются угри, раздражение или она воспалена.

● Если у вас усталые, покрасневшие веки, промывайте их утром и вечером настоем ромашки, приготовленным по такому рецепту: 1—2 ч. л. ромашки заварить 1 стаканом кипятка, дать настояться, процедить. Можно из этого настоя делать и примочки: кусочек ваты или марли смочить настоем и на 3—5 мин. положить на закрытые веки.

● Если у вас сухая кожа, приготовьте туалетную воду с ромашкой: надо взять 70 мл настоя ромашки (для промывания глаз), 25 мл спирта, 5 мл глицерина, все смешать и перелить во флакон с притертой пробкой. Рекомендуется применять как лосьон для очистки кожи лица от пыли, грязи, макияжа. Туалетная вода с ромашкой тонизирует кожу, придает ей свежесть.

● 2—3 ст. л. цветков ромашки заварить крутым кипятком до образования кашеобразной массы. Ее полезно в горячем виде применять для припарок (кашицу кладут на чистую ткань и прикладывают к коже). Такие припарки помогут вам избавиться от угрей. Но воздержитесь применять это средство, если у вас повышенное давление или кровеносные сосуды расположены близко к коже.

● 15 г сухой травы хвоща полевого настаивать сутки в 1 стакане кипяченой холодной воды, затем процедить. Этим настоем хорошо протирать пористую и жирную кожу.

Отбеливающие смеси

● Чтобы избежать появления веснушек, ранней весной перед выходом на улицу нужно наносить на лицо защитный крем («Квант», «Луч»).

● При жирной коже и веснушках можно пользоваться следующей смесью: 2 ч. л. уксуса, 1 ч. л. лимонного сока и 1 ч. л. воды. Ватным тампоном смесь нанести на предварительно вымытую и подсушенную кожу лица и оставить на ночь. Утром лицо нужно вымыть.

● Для отбеливания кожи рекомендуется такой состав: 1 ч. л. пергидроля, 2 ч. л. глицерина, 2 ч. л. спирта, 2 ст. л. воды. Этой жидкостью можно смазывать лицо несколько раз в день.

● Для улучшения цвета кожи и легкого отбеливания полезно утром и на ночь выпить несколько глотков настоя зелени петрушки: небольшой пучок петрушки залить кипятком, дать остыть.

● Удалить веснушки можно так: мыть лицо (руки) утром и вечером холодным отфильтрованным отваром одуванчика: 2 ст. л. листьев и цветков одуванчика прокипятить 15 мин. в 300 мл воды.

● Рекомендуется также протирать участки кожи с веснушками свежей луковицей, смазывать пигментные пятна 2—3 раза в день свежим соком молодого огурца или свежим соком из листьев петрушки.

● Отбеливающим действием обладают маски, которые имеют в составе молочнокислые продукты:

1 ст. л. сливок, столько же лимонного сока, 10 капель 10-процентного пергидроля. Смыть через 40 мин.

1 ст. л. простокваши или кефира смешать с 3-мя ст. л. смеси листьев щавеля, шпината, плодов и листьев рябины, пропущенных через мясорубку. Держать 25 минут. Смыть разбавленным молоком.

МАССАЖ ЛИЦА

● Косметический массаж широко применяется как средство профилактики старения кожи лица. Он усиливает кровообращение в коже и подлежащих тканях, улучшая их питание и увеличивая отток венозной крови. Это способствует устранению одутловатости, отечности лица. Тонус мышц повышается, уменьшаются жировые отложения, разглаживаются мелкие морщины. Кожа становится розовой, более мягкой, эластичной, лицо выглядит свежим.

● Косметический массаж благотворно влияет на весь организм. Он успокаивает нервную систему, улучшает сон и настроение.

● Спрячьте волосы под косынку, вымойте руки с мылом и сядьте перед зеркалом. Сначала очистите лицо, смочив ватный тампон тем лосьоном, который подходит к вашей коже (можно взять жидкий крем).

● Массажировать кожу лица надо легко, без напряжения, подушечками второго, третьего, четвертого пальцев обеих рук, от середины лба к вискам, от крыльев носа к вискам, от углов рта к середине ушных раковин, от середины подбородка к мочкам ушей. Легкое поглаживание сменяется

легким поколачиванием по тем же линиям. Можно осторожно поколачивать круговую мышцу глаза, снизу от наружного угла к внутреннему, сверху — наоборот.

● Если на лбу много морщин, делайте не только продольное, но и поперечное поколачивание и поглаживание. Более энергично, всей кистью руки, выполняйте похлопывание подбородка, особенно если он двойной.

● Закончив массаж, кожу промокните бумажной салфеткой, чтобы снять лишний крем. Если надо сразу же идти на улицу, обязательно слегка припудрите лицо.

● Массаж (10—12 процедур) рекомендуется делать в течение 7—10 мин. ежедневно или через день, затем поддерживающий массаж раз в неделю.

● При воспалительных процессах кожи лица, усиленном росте жестких волос на лице, плоских бородавках массаж не рекомендуется.

ГИМНАСТИКА ДЛЯ ЛИЦА

● Сжатой в кулак рукой подпереть подбородок. С силой наклонить голову вниз, оказывая сопротивление кулаком так, чтобы никакого движения не происходило. Сохранять такое положение, досчитав про себя до пяти. Повторить 3 раза.

● Наклонить голову назад (слегка), подбородок приподнять. Закрыв рот, постарайтесь нижней губой коснуться кончика носа. Это вам вряд ли удастся, но если вы будете делать это упражнение каждый вечер, у вас никогда не будет двойного подбородка.

● Встать перед зеркалом и произнести «у-у-у» (долго), а потом «а-а-а», сильно растягивая рот в стороны. Повторить 6 раз.

● Не наклоняя голову назад, поднять как можно выше брови и сохранить такое положение, считая про себя до пяти. Повторить 6 раз. Это упражнение укрепляет веки.

● Лечь на спину так, чтобы голова свисала с кровати. Поднять голову, не двигая плечами и не поднимая их. Сохранить на некоторое время такое положение, а затем снова опустить голову вниз. Повторить 5 раз.

УХОД ЗА ШЕЕЙ

● Средства ухода за шеей те же, что и для кожи лица. Только не забывайте, что сделать красивой кожу лица нельзя, забывая о шее. Она «выдает» ваш возраст.

● Контрастное умывание лица (горячей, холодной водой) полезно и для шеи.

● Двойной подбородок поможет ликвидировать правильная посадка головы. Не наклоняйте слишком низко голову при сидячей работе, не спите

на высоких подушках, старайтесь почаще выдвигать подбородок, стремясь достать нижней губой кончик носа. Запрокиньте голову назад и открывайте, закрывайте рот.



УХОД ЗА ВОЛОСАМИ

● Поддерживать волосы в чистоте можно и не прибегая к частому мытью головы. Ежедневное тщательное расчесывание волос (в течение 2—3 мин.) сначала гребнем, затем щеткой способствует удалению частиц грязи и пыли, перхоти, снимает излишек жира и распределяет жировую смазку по всей длине волос.

● Массажные щетки должны быть с твердой, но длинной щетиной на резиновом основании.

Начинать движения щеткой нужно от затылка во всех направлениях. Приятное ощущение тепла через 2—5 мин.— признак усилившегося кровообращения в коже головы; в результате улучшается питание и рост волос. (При наличии себорреи, особенно жирной, массаж щеткой противопоказан.)

● На состояние волос может влиять и прическа, особенно начес. Если волосы систематически начесывать, они становятся ломкими, расщепляются, секутся.

● Постоянное длительное ношение париков и шиньонов приводит к нарушению питания корней волос, а затем к их выпадению.

● Не следует туго заплетать косы, длительное время оставаться в помещении в теплых шапках, особенно из синтетических материалов.

● Не рекомендуется ходить с непокрытой головой в холодное время года. Все это чревато выпадением волос.

● Хорошо, когда волосы открыты для доступа воздуха, но их нужно оберегать от действия солнца. Это особенно следует учесть тем, у кого крашеные волосы. Краска под влиянием солнца может вызвать раздражение кожи; при обесцвеченных волосах солнце усиливает высушивающее действие краски.

● Не сушите волосы под лучами жаркого солнца, а тем более над газовой, электрической плитой, старайтесь чередовать горячий и холодный воздух, чтобы предохранить волосы от пересушивания.

● Здоровые волосы нужно мыть один раз в семь — десять дней любым туалетным мылом или шампунем.

● Мыть голову лучше мягкой водой, которая содержит меньше нерастворимых солей.

● Жесткую воду смягчают питьевой содой или бурой (1 ч. л. на 2 л воды). Если под рукой нет ни соды, ни буры, воду вскипятить и дать отстояться.

● После мытья следует ополоснуть волосы настоем лекарственных трав, который придаст им блеск, пышность. Равное количество зверобоя, крапивы, ромашки, дубовой коры (по 1 ст. л. на 1 л воды) залить кипятком и закрыть крышкой на 30—40 мин., затем процедить.

● Весной полезно полоскать волосы отваром из молодой крапивы: пригоршню листьев запарить 1 л кипятка.

● Сухие волосы надо мыть не чаще, чем раз в 10—12 дней теплой водой.

● Раз в 10 дней полезно вымыть голову взбитыми с теплой водой яйцами (1 яйцо и 1 желток). Смоченные в теплой воде волосы полить взбитыми яйцами и втирать в кожу головы. Яйцо, которое стечет в таз, можно снова использовать, разбавив теплой водой. Сполоснуть проточной водой, хорошо расчесать.

● После мытья головы по вышеуказанному способу можно желток яйца втереть отдельно, голову завернуть на 10 мин. полотенцем. Сполоснуть проточной водой.

● Перед мытьем сухие волосы рекомендуется смазать касторовым, миндальным, оливковым маслом, завернуть их в полотенце, смоченное в горячей воде. Через час волосы промыть и нанести на них взбитое свежее яйцо или кислое молоко.

● Для придания блеска волосы следует ополаскивать заваренным чаем, настоем ромашки или липового цвета. Для приготовления отвара: 2 ст. л. высушенного сырья кипятить в 1 л воды в течение 5 мин.

● При чрезмерной жирности волос рекомендуется мыть голову каждые 5—7 дней теплой водой и обыкновенным туалетным мылом. Ополаскивать отварами трав.

Жирные волосы приобретают здоровый вид, если на 10 мин. наложить кашицу из листьев свежих одуванчиков, мяты, ягод рябины, затем смыть.

● Жирные волосы излечиваются, если мыть голову отваром из коры дуба 1 раз в три дня в течение нескольких недель (3 ст. л. дуба проварить в 1 л воды в течение 15 мин.).

● Нельзя не учитывать, что состояние волос зависит от питания. Свинина, баранина, острая пища, кофе, какао, шоколад, различные специи и алкогольные напитки способствуют активному салоотделению. Рацион, богатый белками и витаминами (овощи, фрукты, молоко, творог, нежирное отварное мясо) нормализуют этот процесс.

● Летом жирные волосы рекомендуется стричь как можно короче.

● Издавна для ухода за кожей головы и волосами используются различные растения, которые содержат биологически активные вещества. Одним из укрепителей и стимуляторов роста волос является отвар из корней лопуха. Отваром ополаскивают волосы после мытья головы или втирают его несколько раз в неделю в корни волос (10—15 г корней отварить в 1/2 л воды в течение 15 мин. на медленном огне). Так же используют березовые почки и листья, почки тополя.

● Бороться с перхотью помогает шалфей. На 100 г кипяченой воды или спирта взять 5—10 г сухого сырья, которое содержит дубильные вещества и эфирные масла. Настой применяется в виде примочек.

● Сок алоэ или настойка давленых листьев из него на 40 % спирте обладают бактерицидными свойствами и служат отличным средством от перхоти и против выпадения волос.

● Против перхоти и выпадения волос используют сок свежей капусты, который втирают в кожу.

● При жирной себоррее полезно втирать сок лимона (1 раз в неделю).

● Полезна настойка из цветов календулы (20 г сухих цветков настоять на 100 г 70% спирта). При жирной перхоти кожу головы натирают настоем календулы 1—2 раза в день, можно добавить в настой 10% касторовое масло. При сухой перхоти в настой добавляют 35—50% касторовое масло.

● Укрепляет волосы сок лука или лопуха. Сок втереть, завязать голову на 1—2 ч. Смыть мылом или шампунем.

● Преждевременное выпадение волос лечат смесью касторового масла и рома, взятых в равных пропорциях. Смесь втирают за час до мытья головы.

● При выпадении волос на протяжении 10 дней полезно втирать отвары:

— 100 г листьев крапивы проварить в 0,5 л воды и 0,5 л уксуса. Эту смесь полезно втирать и при перхоти.

— 1 ст. л. смеси трав (шишек хмеля, цветов календулы и ее измельченных корней) заваривается 1—2 стаканами кипятка. Смесь втирать 1—2 раза в неделю в течение 1—2 месяцев.

● Настой крапивы и корней репейника (1 ст. л. травы и корней запарить стаканом кипятка) втирать перед мытьем волос в течение месяца.

● По 3 ст. л. мать-и-мачехи, крапивы, зверобоя запарить кипятком (300 г), настоять в термосе несколько часов, процедить, добавить 200 г водки. Смесь втирать перед мытьем волос.

● При поседении в кожу головы втирают сок лука или чеснока. Смывают взбитым желтком.

● Естественный блеск волосам придает ополаскивание настоем березовых листьев.

● При окраске волос лучше пользоваться естественными красителями.

● Ополаскивание смесью отвара ромашки и чая с настойкой ревеня придает волосам золотисто-русые тона.

● Русый оттенок можно придать с помощью ревеня: 0,5 л натурального белого вина, добавить 200 г сушеных стеблей ревеня и кипятить до тех пор, пока половина не выкипит. Затем отвар остужают и обрабатывают волосы.

● Золотистый оттенок светлым волосам придает ополаскивание таким отваром: 100—200 г цветков ромашки заварить в 0,5 л кипятка, прокипятить 5—10 мин. на слабом огне, настоять 1 час, процедить. Волосы просушить, не вытирая.

● И лечит, и украшает хна. Густую кашицу из хны нанести на волосы равномерно и быстро. Через 10 мин. волосы станут золотистыми, через 20—40 мин.— ярко-рыжими.

● Каштановый цвет обеспечивают равные части хны и басмы.

● Черный цвет обеспечивают одна часть хны и две части басмы.

● Яркий каштановый цвет можно получить с помощью сока зеленых грецких орехов (свежая скорлупа измельчается, затем добавляется вода до консистенции кашицы, которая и наносится на волосы).

КАКАЯ ПРИЧЕСКА К ЛИЦУ

● Высоким подходят волосы средней длины, от «русалочьих» нужно отказаться, как и от пышных причесок.

● Маленьким идут пучки, узлы из длинных волос.

● Худеньким нельзя носить короткие стрижки типа «мужских».

● Тучным надо избегать замысловатых причесок. Им к лицу короткая стрижка.

● Тем, у кого крупная голова, волосы должны частично прикрывать лоб и щеки.

СНИМАЕТ УСТАЛОСТЬ ВАННА

● Освежает тело душ, который желательно принимать утром и вечером, причем утром — контрастный.

● Ванну хорошо бы принять два раза в неделю.

● Очищает кожу ванна с добавлением нескольких ложек нашатырного спирта. Полежать 20 мин.

● В теплую ванну добавить 50 г глицерина. Кожа будет мягкой и гладкой.

● Отвар из 3—4 горстей овсяных хлопьев заменит мыло, когда вы принимаете ванну. За несколько часов до купанья хлопья замачивают в 1,5—2 л воды. Затем, долив еще столько же воды, кипятят, процеживают и доливают его в ванну.

● Снимает усталость теплая ванна, в которую добавлено 500 г соли.

● Успокаивает нервную систему ванна с добавлением 1/2 пачки хвойного экстракта.

● Прохладная струя душа укрепляет упругость груди.

● Лучший способ закалки, продления молодости тела — плавание. По возможности находите для этого время.

КРАСИВЫЕ РУКИ

● Кожа рук должна быть чистой, упругой, мягкой, сухой, теплой. Уход за кожей рук обязателен не только с гигиенической, но и с эстетической точки зрения.

● Сильно загрязненные руки следует мыть специальной щеткой, которая хорошо очищает кожу и удаляет грязь из-под ногтей.

● Чтобы предохранить ногти от загрязнения во время работы в поле, на огороде, при уборке квартиры, рекомендуется поскрести ими кусочек мыла, а после работы промыть щеткой.

● Загрязненные руки после чистки овощей, молодого картофеля вымыть с мылом и опустить на 5 мин. в воду с уксусом (на 0,5 л воды 1 ст. л. уксуса). Дополнительно отдельные участки кожи можно потереть пемзой или кожицей лимона.

● Сильно загрязненные руки можно протереть ватой, пропитанной растительным маслом, а затем тщательно вымыть горячей мыльной водой, добавив в нее несколько капель нашатырного спирта.

● После грязной работы, если нет возможности сделать ванночки для рук, смажьте их любым защитным кремом.

● Красноты рук можно избежать с помощью систематической гимнастики: руки поднять вверх, пальцы сжать и растопырить; иммитировать игру на пианино.

● Уменьшит красноту рук и ванночка из отвара коры дуба.

● При грубой коже и склонности к появлению трещин после мытья рук сделать горячую мыльно-содовую ванну (1 ч. л. питьевой соды на 1 л мыльной воды), затем во влажную кожу втереть глицерин или борный вазелин.

● Кожа рук станет эластичной и мягкой, если втирать на ночь смесь из одного желтка, 1 ст. л. меда и 1 ч. л. овсяной муки. Чтобы все впиталось как следует, можно надеть нитяные перчатки.

● При повышенной потливости рук в воду для умывания рекомендуется добавить нашатырный спирт (1 ч. л. на 1 л воды).

● Если кожа рук шероховата, сделайте на ночь ванночки из теплой воды с питьевой содой (1 ч. л. на 1 л воды).

● Для смягчения кожи полезны также ванночки с добавлением глицерина и нашатырного спирта (по 1 ч. л. на 1 л воды). До и после ванночек надо смазывать руки питательным кремом и массировать их от кончиков пальцев к локтю.

При потрескавшейся коже помогают ванночки из горячего отвара ромашки, шалфея, липового цвета. После ванночки нужно втереть жирный крем.

● Жирные кремы и смягчающие мази можно заменить студнеобразным кремом, не содержащим жира. 25 г желатина размачивают в 25 г воды; к разбухшей массе добавляют 60 г глицерина и 10 г меда или патоки. Всю смесь растворяют на водяной бане. Втирать во влажную кожу рук.

● При появлении заусениц их надо аккуратно срезать, смазать йодом.

● Особенно тщательно нужно ухаживать за руками зимой. Спортсмены, туристы, лыжники, люди, работающие на воздухе, в сильные морозы для предупреждения отморожений могут смазывать кожу рук топленым гусиным салом.

● Озябшие руки нельзя растирать снегом, так как влага, испаряясь с поверхности кожи, пересушивает ее. На коже образуются мелкие трещины.

● От частых стирок ногти могут сделаться ломкими и хрупкими. В таких случаях после стирки растирают кожу рук и ногти смесью из 10—15 г столового уксуса, 20 г глицерина, 40 г воды, а на ночь ногти смазывают каким-либо жиром.

● Очень низко срезанные ногти не защищают пальцы, меняют их форму: пальцы кажутся короткими, грубыми.

● Длинные ногти укорачивают пилкой. Достаточно, если ногти на 3—4 мм длиннее пальцев, тогда ногти не обламываются.

● После придания ногтям желаемой формы кончики пальцев на 5—7 мин. опускают в мисочку с теплой мыльной водой. Затем насухо вытирают чистой салфеткой, а основание ногтей намазывают жирным кремом. Отделяют размягченную кожицу тупой лопаточкой от ногтя и срезают ее изогнутыми ножницами или щипчиками.

● Массаж ногтевого валика питательным кремом улучшает снабжение пальцев кровью, ногти получают больше питания.

● Для укрепления ногтей раз в неделю опускайте пальцы на несколько минут в оливковое масло.

● Некоторые специалисты доказывают, что во время стирки вредные вещества моющих средств через расширенные поры рук попадают прямо в кровь. Поэтому защитить руки лучше всего резиновыми гигиеническими перчатками.

КОЕ-ЧТО ОБ ЭЛЕГАНТНОСТИ

● Как часто женщины хотят купить вещи «как у Вали», «как у Светы» и делают большую ошибку. То, что идет Вале, Свете, вам может и не подойти. Стремитесь выработать свой стиль. А поможет этому критический взгляд на то, что вы носите.

● Пересмотрите свой гардероб. Оставьте в нем самые простые вещи — свитера, юбки, деловой костюм, платье простого покроя. Приобретите несколько шарфиков, косынок. Пересмотрите бусы — замените те, которые «не идут» к свитерам.

● Женщина находится в выигрышном положении, если имеет в своем распоряжении комплекты одежды, которые могут взаимозаменяться, не нарушая гармонии и стиля.

● Полные женщины не должны носить короткие жакеты, короткие юбки, платья в поперечную полоску.

● Не покупайте скупо облегающих вещей — они подчеркнут полноту фигуры — лучше купите на номер больше.

● Темные цвета тканей — цвета стройности, но это не значит, что надо одеваться во все темное. Стоит подумать над сочетанием цветов, используя цвет блузок, шарфиков, сумочек.

● Полным не рекомендуется носить одежду слишком ярких тонов, использовать блестящие, ворсистые ткани, широкие пояса, изделия из плотнооблегающего трикотажа. Блузы лучше носить поверх юбки. Линии кроя платья должны быть строгими — узкие отвороты, продольная застежка.

● Если у вас широкие плечи и узкие бедра, то лучше носить светлые юбки и темные блузки. Хорошо подойдет юбка-плиссе из яркой ткани.

Следует избегать обтягивающих пуловеров чулочной вязки, блузок без воротников, чересчур коротких рукавов.

- Зрительно укорачивают шею короткие бусы в несколько рядов.

- Подплечники — первые помощники при маскировке избыточного веса.

- Для полных ног лучше подбирать темные чулки. Никогда не надевайте гольфы на полные ноги — они выглядят карикатурно.

- Если у вас тонкая талия, можете носить широкие пояса с блузкой навыпуск. Юбка должна быть широкой, но пропорционально сочетаться с длинным пуловером, блейзером.

- Очень высоким женщинам лучше носить двухцветные платья, костюмы с поперечными линиями, широкие юбки и пояса. Рукав реглан тоже делает фигуру значительно ниже.

- Высоким женщинам в качестве отделок не нужно использовать пышные банты, сборки, короткие жакеты.

- Женщинам маленького роста хороши однотонные платья с высокой талией с маленькими карманами, небольшими отворотами.

- Невысоким лучше носить узкие, слегка расклешенные юбки; удлиняют фигуру трикотажные платья чулочной вязки. Не следует носить большие воротники, широкие вырезы, рукава, объемные сумки.

- Шляпы лучше надевать с небольшими полями.

- Если у вас низкая талия, зрительно «удлиняйте» ноги — блузку заправляйте в юбку, носите короткие жакеты.

- Женщинам с широкими бедрами рекомендуется подчеркивать верх фигуры. Им подойдут широкие воротники, отделка тканей мехом, повязанные платки, шарфики, пуловеры, различные украшения. Юбки лучше носить темные с вертикальными линиями, прямые или чуть раскошенные снизу. Узкие юбки, плиссе, гофре, юбки из тканей в клетку будут зрительно еще больше «увеличивать» объем бедер.

- Крупным женщинам лучше носить сумки плоские, небольшого размера.

- Если черты лица крупные, то шляпа должна быть чуть шире лица.

- Женщинам с мелкими чертами лица можно рекомендовать открытую шляпу с неширокими полями, отогнутыми вверх. К такому типу лица подходит шляпа в виде чалмы.

- К удлиненному лицу идет небольшая шапочка с полями, отогнутыми вниз, или шляпа, закрывающая часть лба.

● Если у вас покатый лоб, то не следует носить шляпу на макушке.

● Круглолицым не идут шляпы с круглыми полями, округленной головкой. Им лучше носить шляпы с плоским донышком.

● Помогает элегантности правильно подобранная прическа, умелый макияж.

● Для худого, продолговатого лица светлые тени имеют большое значение. Важно их накладывать в ширину, охватывая пространство между бровями, ресницами, верхней частью скул.

● Для круглого, крупного лица акценты тенями следует делать под бровями и наносить их на верхнюю часть скул в сторону и в направлении к вискам.

● Помните, самое «неблагородное» лицо имеет выигрышные черты. Вам остается их открыть и подчеркнуть их очарование.

ТЕМ, КТО НОСИТ ОЧКИ

● На круглом лице оправа очков должна быть вытянута вверх, а книзу сужаться.

● На длинном лице оправа должна быть растянута в ширину.

● При желании скорректировать форму лица выбирают оправу более массивную книзу.

● Тонкие и светлые оправы «облегчают» лицо.

● Основной момент в подборе очков: верхняя линия оправы должна совпадать с линией бровей. Коррекцию бровей можно сделать черным или коричневым карандашом.

● При близорукости глаза сквозь очки кажутся маленькими, необходимо, чтобы макияж зрительно увеличивал их.

Макияж при близорукости: на верхнее веко нанести тени светлых тонов, под бровью — более темные. Удлинить ресницы черной или коричневой тушью. Вокруг глаз положить немного румян для щек. Обрисовать внешний угол глаза черным или коричневым карандашом.

Макияж при дальнозоркости: внутренний угол глаза оформить очень светлыми тенями. От середины века до внешнего угла глаза нанести темные тени. Карандашом сделать акцент внутренней линии верхнего и нижнего века. Ресницы подкрасить частично, ближе к наружному краю глаза.

НЕМНОГО О СЕКСУАЛЬНОЙ ВОСПИТАННОСТИ

Отсутствие знаний в этой области часто калечит жизнь многих семей. Женщина может быть и красивой, и подтянутой, и модно одетой, но без личного счастья все предыдущее для нее теряет смысл.

● Этот раздел не преследует цели дать подробнейшие рекомендации, касающиеся сексуальной стороны человеческой жизни — ведь она всегда индивидуальна, но надеемся, что некоторые советы все же помогут вам преодолеть барьер стыдливого отношения к этой теме, барьер, который лишает двух любящих настоящей гармонии счастья.

● Культурный цивилизованный человек не позволит себе быть невеждой в постели. Поэтому не стыдитесь приобретать и читать соответствующую литературу, которой сейчас издается предостаточно.

● Если на работе, в кругу знакомых никто не проявил к вам интереса как к женщине, а относится как к коллеге, товарищу,— ваши дела плохи. Надо проанализировать, почему так происходит.

● Для большинства, к сожалению, понятие секса отождествляется только с половым актом. На самом деле — это заключительный аккорд прелюдии любви, которая намного важнее и которой по незнанию многие пренебрегают.

● Близость между мужчиной и женщиной предполагает раскованность, естественность. Здесь не может быть ничего постыдного, недопустимого. Все, что происходит в спальне и доставляет удовольствие — это дело только двоих.

● Если в постели начинается выяснение отношений, обсуждение домашних проблем, а потом близость,— радости от этого будет мало. Оба выполнят «супружеский долг» и только, лишив себя тем самым истинного наслаждения друг другом.

● Близость двоих, как и другие важные дела в жизни, требует подготовки. Если один валится от усталости, плохо себя чувствует — не стоит требовать удовлетворения желания. Отдых, хорошее настроение сопутствуют радости любви.

● Ложась в постель вдвоем, не следует забывать о гигиене. Тело, а особенно половые органы, должны быть чистыми. Полезно принять душ. Не уместен шар косметики — размажется тушь на ресницах, будет видна разница между лицом и обнаженным телом.

● Испортить праздник любви могут «мелочи» — неопрятный вид постельного белья, ночной рубашки, «бигуди» на голове, резкий запах духов, не стертый с лица крем.

● Знаете ли вы эрогенные (возбудимые) зоны друг друга? Если нет, не стыдитесь изучать тело любимого, любимой. У каждой женщины, мужчины — эти зоны индивидуальны. У большинства женщин возбудимы ухо, губы, шея, плечи, грудь, живот, внутренняя часть бедер, ноги (под коленками), клитор, находящийся в верхней части половых органов. У мно-

гих мужчин — уши, шея, соски, руки, ягодицы, ноги, половые органы. Какие места наиболее возбудимы, это сможете узнать только вы сами с помощью ласк, поцелуев.

- Не скупитесь на нежные слова — они также важны в прелюдии любви, как ласки и поцелуи. Особенно чувствительны к ним женщины, ведь не зря говорят, что женщина любит не столько глазами, сколько ушами.

- Любовь не терпит обыденности. Поэтому по возможности нужно менять атмосферу близости, менять приемы ласк, позы. Здесь нет и намека на извращения. Извращение может быть одно — пассивность, ожидание удовлетворения.

- Следует помнить, что мужчина возбуждается гораздо раньше, и если он хочет доставить радость своей подруге, должен подождать, пока «созреет» женщина.

- Сколько длится прелюдия любви? Для каждой пары — она своя. Одним хватает 15 минут, другим мало и полчаса. Здесь не существует норм. Но чем дольше длится любовная игра, тем острее восприятие оргазма — наивысшего наслаждения при половом акте.

- Если вас что-то не устраивает в половой близости (поза, ритм, вы не получили удовлетворения), не стыдитесь с тактом поговорить об этих проблемах вдвоем, никого в них не посвящая.
(Это не касается случаев, когда необходимо вмешательство врача).

- Иногда бывает, что от сильного волнения, возбуждения у мужчины не наступает эрекция полового члена, женщине нельзя опускаться до сцен, упреков. Это всего лишь психологический барьер, который легко преодолевается нежностью, внимательностью, пониманием со стороны партнерши.

- Бытует мнение, что инициатива в сексе должна принадлежать мужчине. Глубокое заблуждение! Женщина может многое сделать для того, чтобы доставить радость и наслаждение любимому. И только невежда этого не оценит.

- Боязнь беременности часто омрачает праздник любви, поэтому, посоветовавшись с врачом, необходимо подобрать подходящее противозачаточное средство. Для женщин это могут быть контрацептивы — внутривлагалищные, гормональные. Для мужчин — презервативы. Нельзя пренебрегать противозачаточными средствами — ведь речь идет о здоровье женщины.

● С возрастом меняется отношение к сексу. Но те, кто от него отказываются уже в 45—50 лет, раньше стареют, скорее обрастают болезнями. Правда, и близость в период супружеской осени имеет свои особенности. Скажем, у мужчин «либидо» (влечение) ослабляется, у женщин наоборот, обостряется — это связано с угасанием женских функций (климаксом). Поэтому и в этом возрасте надо изучать друг друга и относиться друг к другу с пониманием.

Интимная жизнь — это сложный мир чувств, эмоций, который не умещается ни в какие рекомендации и советы. Желание любить и быть любимым в любом возрасте такое же естественное, как дышать, есть, пить. Поэтому, дорогие женщины, не спешите ставить на себе крест и жить только для других. Помните, пока вы энергичны, полны желаний, вы интересны окружающим.

ОБ ОТПУСКЕ

● Большую ошибку совершают те, кто тратит отпуск на ремонт квартиры, выпускные, вступительные экзамены детей. Этим они лишают организм отдыха, теряют здоровье, от которого идет все благополучие в семье. Отпуск — только для отдыха.

● К отпуску надо готовиться весь год. Не только шить платья, купальники, а самое главное, переделать те дела, которые раньше откладывались на отпуск.

● Те, кто легко переносит смену обстановки, меняйте ее, ну а домоседы могут хорошо отдохнуть и дома — заняться спортом, ходит на речку, уехать на дачу копаться в земле.

● Часто именно с отпуска начинается новая жизнь и, если предоставляется возможность провести оздоровительный курс лечения,— не пренебрегайте этим.

● Не подстраивайте свой отпуск под привычки друзей, родственников — это в большинстве случаев утомляет больше, чем работа. Стройте отпуск только под «себя», тогда получите от отпуска необходимый заряд бодрости.

● Сохранить здоровье в отпуске вам поможет велосипед и, если есть он в доме, подготовьте его к своему отдыху.

● Во время отпуска тоже накапливаются неотложные домашние дела (стирка, уборка). Не откладывайте их на субботу и воскресенье и не забывайте привлекать к делам всю семью.

● В летние месяцы постарайтесь по возможности перейти на растительную пищу. И, если у вас есть участок, посадите на нем все, что можно съесть летом.

● Если вы проводите отпуск на даче, не стремитесь отвезти туда ту одежду, которая годится для пункта вторсырья. Пусть вещи будут не новыми, но чистыми, поштопанными, обновленными.

ПРИШЛИ ГОСТИ

● Конечно же, к приходу гостей надо подготовиться. Речь не только об уборке квартиры, платье, макияже, а и о том, как сделать квартиру уютней (может, что-то передвинуть), о том, что приготовить, чем гостей занять.

● Надо сразу оговорить характер приглашения — на чай, блины, на день рождения, на годовщину свадьбы. От этого зависит, как накрыть стол.

● Всегда ценится то, что приготовлено руками хозяйки — «фирменное» блюдо, пирог, сласти.

● Если приглашаете несколько человек, сообщите, кто будет еще, иначе, если сойдутся два малоприятных друг другу человека, праздник будет испорчен. Не сводите вместе людей разных интересов и возрастов.

● Не предлагайте гостям разуваться и одевать домашние тапочки. Приглашенные должны взять с собой сменную обувь в том случае, если на улице грязно.

● Надо ли что-то дарить в гостях? Если день рождения, юбилей свадьбы — да. В других случаях можно обойтись цветами и тортом.

● Хозяйка не должна откладывать подаренные цветы в сторону — это признак невнимания к гостям. Поставьте цветы в вазу и на стол сразу.

● Не говорите за столом о болезнях, о личных проблемах — это никому не интересно. Не спорьте до накала страстей, лучше выйдите из спора корректно: «Я остаюсь при своем мнении, но сейчас не время для выяснения».

● Если у хозяйки вы попросите рецепт полюбившегося блюда — это будет для нее высшей похвалой.

● Как быть с детьми? Если в доме, куда вас пригласили, есть дети — эта проблема проста — берите с собой. Если при приглашении о детях речь не шла, то их лучше «пристроить» на этот вечер к родственникам или знакомым.

● Если гости долго не уходят, говорят об одном и том же, а хозяева падают от усталости, попробуйте сказать фразу: «Жаль, что завтра рано вставать».

● Не привлекайте к мытью посуды, приготовлениям приглашенных женщин, даже если они проявили инициативу. В гости приходят отдыхать, и хозяева должны об этом помнить.

- В присутствии гостей не воспитывайте детей, не говорите об их шалостях, неудачах, оценках. Не нужно и сильно расхваливать их достоинства — это нескромно.

- Хозяйка не должна подавлять гостей своим нарядом — ее платье должно быть скромным и элегантным.

- Неприлично в гости опаздывать. Самое большее вы можете задержаться минут на 10, иначе доставите хозяевам дополнительные хлопоты.

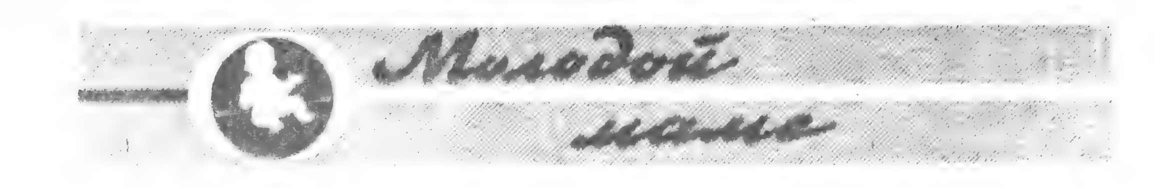
- За стол первыми садятся женщины, затем мужчины.

- Не проявляйте неумеренности, чревоугодия, жадности к любимым кушаньям, не говорите с набитым ртом.

- Соблюдение меры в употреблении алкогольных напитков — залог того, что в гости вас будут приглашать с удовольствием.

- Если вы любите ходить в гости, не забывайте, что от вас ждут ответных приглашений.





В ОЖИДАНИИ РЕБЕНКА

● В этот сложный период весь организм женщины перестраивается. Несмотря на недомогания, ни в коем случае нельзя забывать о своем внешнем виде.

● Сшейте удобный сарафан со складками, пару блузок, приобретите свитерок, туфли на низком каблуке и... не забывайте о стрижке, уходе за лицом, руками (ногти лучше стричь коротко).

● Избегайте приема лекарств и особое внимание уделите пище — в ней должно быть как можно больше овощей и фруктов, молочных продуктов и как можно меньше — сладостей, мучного, острого, соленого, копченого.

● Прогулки, посильная домашняя работа, гимнастика помогут легче перенести роды. Находите для них время.

● Нервозность в этот период обычное явление. Но постарайтесь снимать ее аутотренингом, иначе малыш родится беспокойным.

● В последние шесть недель ванну принимать не рекомендуется. Лучше ограничиться душем — утром и вечером.

● Во избежание послеродовых полос до родов массируйте кожу живота, грудь.

● Устранить расширение вен поможет гимнастика, массаж ног.

● Чтобы соски груди не трескались во время кормлений, их нужно подготовить заранее — массировать через кусочки грубой ткани, вытягивать.

● Продумайте и подготовьте все заранее для появления малыша. Суеверия тут ни к чему. Все сразу купить невозможно.

● Для начала необходимы: 6—8 теплых пеленок, 10—12 тонких белых, по 5 распашонок теплых и тонких, косыночки, чепчики, марлевые подгузники.

● Определите место для сна ребенка, пеленания; купите ванночку, термометр, аптечку для матери.

● Схваткообразные ощущения в пояснице, внизу живота через каждые 10 мин.— сигнал к тому, что надо ехать в родильный дом. Повторнородя-

щие должны спешить в роддом, когда схватки будут повторяться через 15—20 мин.

● При появлении кровянистых, водянистых выделений, даже когда схваток нет, тоже следует отправляться в родильный дом.

В ПЕРВЫЕ МЕСЯЦЫ ПОСЛЕ РОДОВ

Питание. Главная забота молодой матери о том, чтобы было больше молока. Специального средства для этого нет. Обильное питье ведет к увеличению мочи и пота, но не молока. Советы специалистов в этой области сводятся к тому, что надо вести правильный образ жизни — регулярно питаться, гулять, соблюдать правила кормления и... избегать расстройств нервной системы.

Чем питаться матери? Тем же, что и до родов, но в больших количествах. Не есть сильнопахнущих вещества (лук, чеснок), не принимать лекарств, исключить алкоголь.

Если у матери насморк, кашель, при кормлении ребенка обязательно нужна защитная маска.

Перед каждым кормлением сосок груди необходимо промывать раствором борной кислоты.

Семидневному ребенку требуется 400—500 г молока в сутки, трехмесячному — 800 г., шестимесячному — 900—1000 г. Наедается ли ребенок, проверяется путем взвешивания до и после кормления.

2,5-3 часа — промежуток между кормлениями, ночью от 24 часов до 6 утра по возможности ребенка не кормить, и постепенно до 6—10 мес. увеличивать этот перерыв.

Днем для кормления ребенка лучше разбудить, ночью этого делать не нужно.

В одно кормление давать только правую грудь, в другое — левую.

Через каждые 7—10 дней ребенка нужно взвешивать, мать должна показаться к врачу не позже, чем через 6 недель.

Грудью желательно кормить до 6 мес., если необходим прикорм, то читайте главу этой книги «Кухня для малыша».

УХОД ЗА РЕБЕНКОМ

Каждый день необходимо проветривать комнату, где спит мать и ребенок. Температура не должна быть выше 18 °. Если в комнате сухой воздух, поставьте на окно кувшин с водой.

Постель для ребенка должна быть жесткой и без подушки. Не следует клеенкой закрывать весь матрац, а только то место, которое часто загрязняется.

Не перегревайте ребенка и не кладите с собой в постель на ночь.

Каждодневное купание закаляет ребенка. В первые три недели температура ванны — 35—40°, продолжительность купания 5—7 минут. Затем температура снижается до 34—35°. Полезно также обливание водой с температурой на градус ниже.

Мыть мылом ребенка достаточно раз в 2—3 дня.

Места запревания смазываются после купания прокипяченным растительным маслом.

Ватными фитильками удаляются загрязнения из носа, ушей, ногти ребенка стригутся (не обкусываются матерью).

Старайтесь сделать как можно коротким период использования соски-пустышки. От нее больше вреда, чем пользы.

Не кутайте малыша во время прогулок и помните, одежда не должна стеснять движений.

Только сильный дождь, резкий ветер и большой мороз — помеха прогулкам, любая другая погода должна быть использована для гулянья.

Часто у малыша «крепит» желудок. Если ребенок кричит, то сделайте очистительную клизму (кипяченая вода с температурой 28—30°), но систематически этого делать не следует. Облегчить состояние ребенка в этом случае может переворачивание на живот, легкий массаж живота, теплая пеленка, грелка (не более 45°) или купание в теплой ванне.

Первая помощь ребенку при расстройстве желудка — дать поголодать 6—12 часов. Поить часто. Остуженной кипяченой водой без сахара. После этого кормить лучше сцеженным грудным молоком. Если не удалось достать грудного молока — свежим коровьим, разбавив его пополам водой и прокипятив. 2 ст. л. через каждые 2 часа.

Не приучайте детей к рукам. При малейшем беспокойстве не следует брать их на руки, качать, а тем более кормить, если не пришло время.

ГИМНАСТИКА ГРУДНОГО МЛАДЕНЦА

Первое упражнение (способствует правильному дыханию). Ребенок лежит на спине. Мать берет его ручки и то разводит, то скрещивает их на груди.

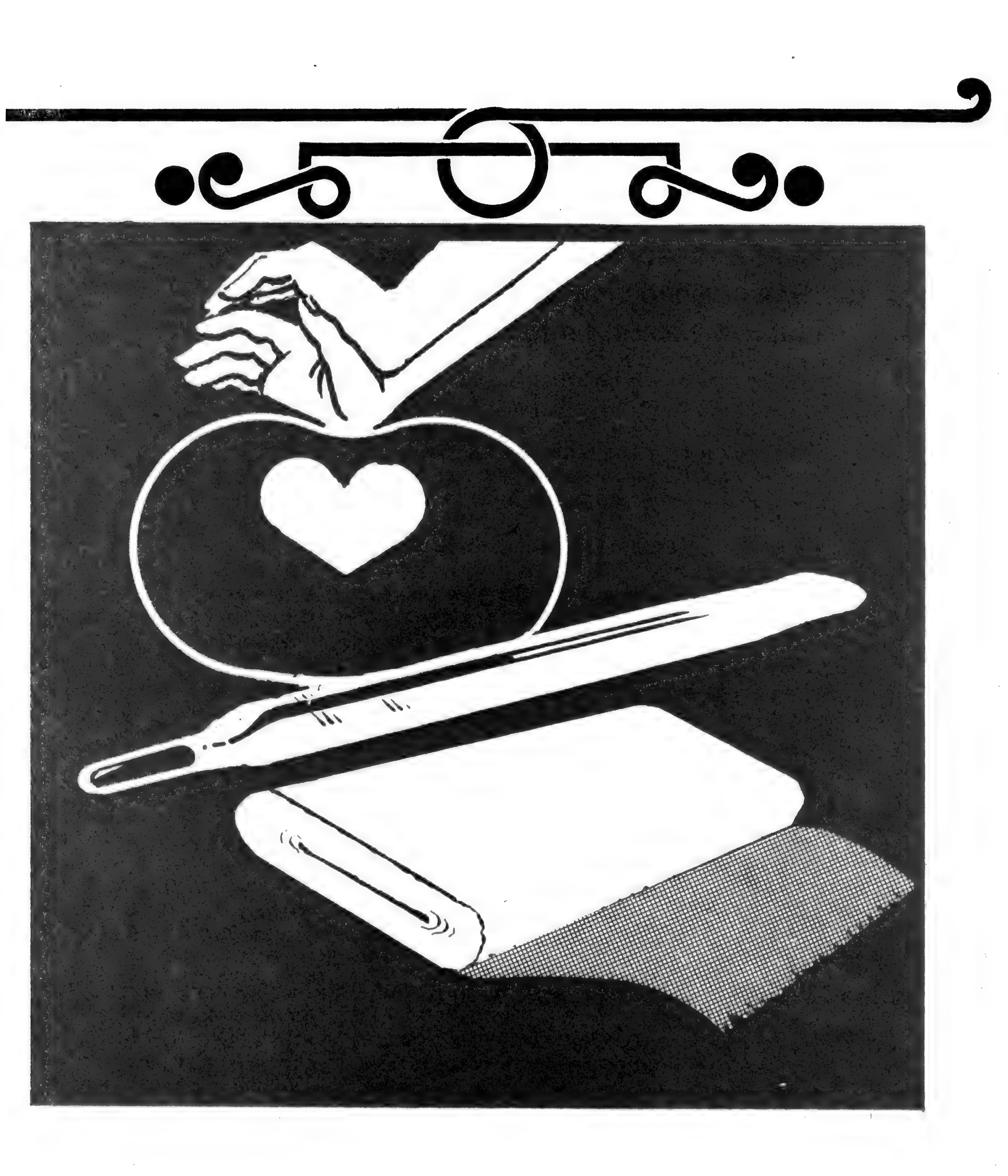
Второе упражнение (при запорах, вздутиях кишечника). Ребенок лежит на спине. Мать берет ножки, попеременно сгибает и разгибает в коленях, приводя к животу («велосипед»).

Третье упражнение (укрепляет мышцы всего туловища). Перевернуть на живот, поддерживать за ножки и под животиком («пловец»).

Четвертое упражнение (для укрепления мышц рук и груди). Ребенок опирается на ручки, мать осторожно поднимает за ножки («тачка»).

Если ребенок заболел, то о признаках детских заразных болезней, первой помощи при несчастных случаях вы узнаете из главы этой книги «До того, как придет врач».

До того, как придет врач



- **ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЯХ**
- **ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ НЕКОТОРЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ**
- **ПРИЗНАКИ ДЕТСКИХ БОЛЕЗНЕЙ**

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЯХ

● **Ушибы**. Чтобы уменьшить боль, избежать припухлости, синяков от ушиба, к больному месту необходимо приложить холод (пузырь со льдом, холодная примочка, снег, завернутый в тряпочку).

Если при ушибе головы появляется головная боль или рвота, до прихода врача больного уложить в кровать, приподнять голову и положить холодную примочку.

● **Вывихи**. При вывихе сустава не следует сустав вправлять самому. Если повреждена рука, ее подвязать на косынку и отправить больного в травмопункт. При вывихе ноги больного перевозят в лежачем положении с наложением шины. При вывихе плеча под мышку положить комок из мягкой ткани. При повреждении бедра подложить под него что-нибудь мягкое.

● **Переломы.** Признаками как закрытого, так и открытого перелома служат сильная бледность лица, головокружение, тошнота.

При переломах костей рук и ног надо наложить повязку на рану, если она есть, а потом наложить шины, для чего использовать фанерную дощечку, палку, плотный картон, линейку и т. д. Шины кладут с наружной и внутренней стороны перелома.

При накладывании шин последние должны захватывать не только поврежденную часть, но и еще суставы выше или ниже перелома.

Если под руками нет бинта, шины прикрепить носовыми платками.

При переломе бедренной кости шина накладывается вдоль бедра и вдоль всего туловища.

Если повреждена кисть руки, пальцы прибинтовать в согнутом состоянии, предварительно вложив в руку комок материи.

Руку всегда фиксируют согнутой, ногу вытянутой.

Если не находится шины, сломанную ногу прибинтовать к здоровой.

Подозрение на перелом бедра вызывает острая боль при глубоком вдохе и покашливании.

● **Раны, царапины, ссадины.** Рану нельзя промывать водой, трогать руками, пытаться сразу извлечь из нее частицы земли, одежды.

Йод, бинт и клочок проглаженной утюгом белой тряпки помогут при небольших ссадинах и царапинах.

Нельзя заливать ранку йодом, надо осторожно стерильным бинтом, смоченным в йоде или перекисью водорода, смазать только ее края и таким же стерильным бинтом перевязать.

Раны, обработанные спустя 5—6 часов, заживают хуже, гноятся.

● **Кровотечения.** Капиллярное кровотечение при порезах останавливается сразу после перевязки.

При венозном кровотечении раненую часть тела поднять повыше, наложить на рану стерильную марлю и плотно прибинтовать.

Наиболее опасное артериальное кровотечение. Для его остановки необходимо плотно сжать место выше раны рукой, жгутом либо закруткой из ткани. В таком состоянии руку или ногу можно держать не более полутора часов.

При кровотечении из носа больного уложить и положить на переносицу холодный компресс. Если это не помогает, в ноздрю, из которой течет кровь, вложить ватный тампон, смоченный в растворе перекиси водорода.

● **Солнечный удар.** Признаками перегрева на солнце могут служить резкая слабость, вялость, рвота, головная боль, шум в ушах, головокружение. Иногда это сопровождается высокой температурой и даже обмороком.

Пострадавшего от солнечного удара уложить в прохладное место, обернуть простыней, смоченной в холодной воде, прикладывать к голове холодные примочки.

Если лицо бледное, уложить без подушки, если покрасневшее — голову приподнять до полусидячего положения.

● **Ожоги.** При химических ожогах следует смыть с поверхности тела прижигающее вещество обильным количеством воды. Поверхность, обожженную кислотами, обмыть слабым раствором питьевой соды (3 ст. л. на 1 л кипяченой воды), щелочами — слабым раствором уксуса. Ожог негашеной известью обрабатывают растительным маслом.

Ожог первой степени (покраснение, жжение, небольшой отек) обработать спиртом, водкой, одеколоном или темно-фиолетовым раствором марганцевокислого калия. Наложить стерильную повязку.

Ожог второй степени (пузыри) лучше всего закрыть обеззараженным материалом, ни в коем случае не прокалывая пузырей.

При ожогах третьей, четвертой степени пораженные места не туго перевязать и срочно отправить пострадавшего в больницу.

Пострадавшему от сильного ожога надо дать 15—20 валериановых капель или 2 небольшие рюмки вина, горячий чай, кофе, укрыть одеялом.

● **Обморожение.** При оборожении первой степени (бледная припухлая кожа) растереть пораженные участки камфорным или борным (5 %) спиртом. Наложить теплую повязку.

При сильном обморожении (волдыри, омертвение тканей) до прихода врача пораженную кожу продезинфицировать спиртом и наложить повязку.

● **Обморок.** При обмороке (бледность, головокружение, тошнота, потеря сознания) расстегнуть ворот одежды, пояс, ослабить все, что стесняет дыхание.

Уложить больного в наклонном состоянии, чтобы увеличить прилив крови к головному мозгу.

Открыть форточку либо вынести больного на воздух, дать понюхать нашатырный спирт.

После обморока больному дать крепкий чай или кофе, валериановые капли (15—20 кап.).

● **Отравление.** При отравлении снотворным лекарством надо заставить больного выпить большое количество теплой воды, вызвать рвоту, дать слабительное.

При отравлении кислотами и щелочами (уксусная, азотная кислота, раствор нашатырного спирта, каустической соды) необходимо промывание желудка водой.

При отравлении химикатами хорошо прополоскать полость рта, промыть участки кожи, куда попали химикаты. В более тяжелых случаях (нарушение сознания) вызвать рвоту, дать слабительное.

Отравление угарным газом сопровождается головокружением, шумом в ушах, головной болью, потерей сознания и даже судорогами. Пострадавшего вынести на воздух, освободить от одежды, стесняющей дыхание. При резком ослаблении дыхания делают искусственное дыхание, но при отсутствии кашля и раздражения слизистых оболочек.

Пищевое отравление сопровождается болями в животе, расстройством желудка, головной болью, тошнотой. Больного надо согреть, дать выпить как можно больше теплой воды, вызвать рвоту.

Искусственная рвота, слабительное лекарство необходимы и при алкогольном отравлении. Если опьяневший без сознания, дать понюхать нашатырный спирт.

● **Поражение током, молнией.** При поражении током надо немедленно выключить источник тока. Если это невозможно, пострадавшего необходимо оттянуть от провода, став на сухую доску или сверток сухой одежды. Можно проделать это, надев резиновые галоши или перчатки.

Если у пораженного током приостановилось дыхание, нужно сделать искусственное дыхание.

При поражении молнией помощь та же, что и при обмороке. Зарывание пострадавшего в землю ничего не дает, только приводит к потере времени и загрязняет обожженную кожу.

● **Помощь тонущему.** Пострадавшего сразу кладут грудью на колено тому, кто оказывает помощь, и ритмически надавливают на спину, чтобы облегчить стекание воды из легких и дыхательных путей.

Когда выделение воды прекратится, приступают к искусственному дыханию изо рта в рот, пока тонувший не начнет дышать.

Кожу пострадавшего растереть шерстяным материалом, хорошо укутать и отправить в больницу.

Катать на одеяле, подбрасывать вверх пострадавшего ни в коем случае нельзя.

● **Искусственное дыхание.** Если дыхание пострадавшего прекратилось, а сердце работает (этот промежуток равен 5—7 минутам), без суеты, но быстро, надо прибегнуть к искусственному дыханию. Это может спасти жизнь.

Прежде всего, снять стесняющую одежду. Пострадавшего положить на спину, под лопатки подложить валик из одежды или подушку, чтобы грудь была приподнята, а голова опущена.

Лучше всего, если искусственное дыхание делают три человека. Двое стоят по сторонам ближе к голове, опустившись на одно колено, каждый берет пострадавшего двумя руками: одной — за запястье и другой — за локоть. Третий раскрывает рот и носовым платком держит язык пострадавшего в течение всего времени, как проводится искусственное дыхание. Если спасающих двое, один держит язык, другой — двумя руками берет за предплечье.

Ритмично 16—20 раз в минуту растягивать и сдавливать грудную клетку. Для этого вытянутые руки пострадавшего завести возможно дальше назад и вверх (вдох), затем опустить и сильно прижать плечо и локоть к грудной клетке (выдох).

Одновременно для возбуждения нервной системы следует энергично растирать кожу пострадавшего, щекотать слизистую оболочку носа.

Искусственное дыхание делают не до появления первых признаков дыхания, а до восстановления нормального дыхания, а это приходит через 1,5—2 часа, поэтому тем, кто оказывает помощь, нужно проявить выдержку и упорство.

Наиболее эффективен и удобен способ искусственного дыхания — изо рта в рот или изо рта в нос.

Пострадавшего укладывают на жесткую поверхность на спину. Подкладывают под лопатки валик из одежды, опускают резко назад голову, рот прикрывают марлей. Оказывающий помощь глубоко вдыхает и вдувает воздух в рот пострадавшего (вдох). После вдувания наступает выдох — рот больного должен быть в это время открыт. Надо обеспечить 12—20 вдуваний в минуту и повторять процедуру до тех пор, пока больной начнет дышать самостоятельно.

Искусственное дыхание изо рта в нос предполагает вдыхание воздуха через нос. Рот должен быть закрытым.

● **Укусы.** При укусе животным рану необходимо прижечь йодом.

При укусе пчелы или других насекомых удалить жало и быстро наложить повязку, смоченную либо нашатырным спиртом, либо водкой, либо раствором перекиси водорода, либо борной водой (1 ч. л. борной кислоты на стакан кипяченой воды). Позже положить холодный компресс, чтобы не было отеков.

Малоизвестное средство против укуса пчел — обыкновенная синька. После того, как вынули жало, укушенное место смачивают слабо разведенной синькой несколько раз в течение одного — двух часов. Место укуса не будет болеть и не вспухнет.

Зуд от укусов комаров можно устранить нашатырным спиртом или раствором соды (1 ч. л. на стакан воды).

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ НЕКОТОРЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ

● Во время приступа **головной боли** хорошо помогают болеутоляющие средства: фенацетин, аспирин, пирамидон, анальгин, цитрамон.

Ослабляют боль горячая ножная ванна, массаж волосистой части головы и задней поверхности шеи.

Но в каждом случае надо изучить причину головной боли. Она может сопровождать малокровие, гипертоническую болезнь, расстройство желез внутренней секреции, менструальные и климактерические периоды у женщин, переутомление, злоупотребление алкоголем. В этих случаях надо бороться не с головной болью, а по мере возможности с причиной ее появления.

● При **остром аппендиците** (боли по всему животу или справа внизу живота) кладут на живот холодный компресс или пузырь со льдом и сразу вызывают врача.

● При **приступе гипертонической болезни** (мучительная головная боль в теменной или затылочной области, головокружение, тошнота, боли

в сердце) нужен полный покой. Из лекарств — резерпин, раунатин, дибазол. На заднюю поверхность шеи, на икры ног, а при болях в сердце и на сердечную область,— горчичники.

● При **интенсивных болях в сердце** необходимо обеспечить полный покой больного и под язык положить таблетку валидола или нитроглицерина. На область сердца — горчичники, к ногам — грелку.

● При **приступах удушья** (свистящие хрипы, сухой кашель с выделением пенистой мокроты, синюшность лица) помочь больному принять сидячее или полусидячее положение, снять стесняющую одежду, обеспечить приток свежего воздуха. На поясницу, грудную клетку, на икры ног поставить горчичники или сделать горчичную ножную ванну. Из лекарств: при бронхиальной астме — теофедрин, эуфиллин, димедрол; при сердечной астме — нитроглицерин, валидол, валокордин.

● **При гриппе, остром респираторном заболевании** (насморк, кашель, боль в горле, повышенная температура) до прихода врача больному следует ограничиться обильным питьем (горячий чай, настой сухой малины, липового цвета, теплое молоко с боржоми) и соблюдать постельный режим.

● При **ангине** (боль при глотании, покраснение миндалин, повышенная температура) принимать теплое питье, обильно полоскать горло раствором борной кислоты (1 ч. л. борной кислоты на стакан воды) или бледно-розовым раствором марганцевокислого калия.

ПРИЗНАКИ ДЕТСКИХ БОЛЕЗНЕЙ

Их обязательно должны знать родители. Во всех случаях недомогания до прихода врача уложить ребенка в постель, не давать никаких лекарств, а только теплое питье. Исключить контакты со здоровыми детьми — болезнь может оказаться заразной.

● **Коклюш.** Инкубационный период 7—10 дней. Сухой кашель, насморк, через две недели кашель усиливается, особенно по ночам, появляются приступы судорожного кашля (2—3 мин.). Выделяется вязкая мокрота, иногда кашель сопровождается рвотой.

● **Корь.** Срок проявления до 21 дня. Тело покрывается красными пятнами. Сыпь появляется на 4-й день. Повышается температура, появляется кашель, насморк, ребенку больно смотреть на свет. Сыпь появляется сперва за ушами, на лице, затем на туловище, руках, ногах. С окончанием высыпания снижается температура. Болезнь без осложнений заканчивается на седьмой день после высыпания, сыпь постепенно слущивается.

● **Скарлатина.** От момента заражения до проявления проходит около 5 дней. Резкое повышение температуры, боль в горле, рвота. Яркая краснота в горле. В первый же день болезни появляется сыпь в виде мелких красных пятнышек. Держится 5—8 дней. К концу второй недели после заболевания шелушится кожа.

На 7—8 день — кажущееся выздоровление, чем очень коварна скарлатина. На второй и на третьей неделе появляется температура, осложнения в виде припухлых желез на шее, выделения гноя из уха, воспаления почек.

● **Краснуха.** Напоминает корь, но проходит легче. От момента заражения до проявления проходит от 10 до 23 дней. Мелкопятнистое высыпание. Высыпание происходит сразу на всем теле и располагается на наружной поверхности рук, передней поверхности ног, ягодицах. На спине, груди, животе сыпи может не быть. Увеличиваются лимфоузлы на шее. Температура не поднимается выше 38°.

● **Ветряная оспа.** Инкубационный период от 9 до 21 дня. Повышается температура, иногда до 39°. На волосистой части головы и на теле появляются высыпания в виде пузырьков с прозрачной жидкостью. Вокруг пузырьков красные оболочки. Несколько дней подряд одни пузырьки лопаются, другие появляются. Иногда образуются гнойнички, которые промываются раствором марганцовки. Заразность сохраняется от 2 до 3 недель.

● **Свинка.** Инкубационный период от 14 до 21 дня. Повышение температуры, жгучая боль при жевании, припухлость околоушных желез. Через 3—5 дней температура спадает, но до исчезновения припухлости ребенок считается заразным.

● **Глисты.** Боль в животе, тошнота, иногда рвота, слюнотечение, малокровие, общая слабость, вялость, беспокойный сон.

● **Ангина.** Воспаление миндалин. Боль при глотании с одной или двух сторон. Затрудненное дыхание. Температура 38—39°, слабость, головная боль, озноб. По углам нижней челюсти воспаляются лимфатические узлы. Ангины сопровождаются налетами на миндалинах, желтовато-белыми точками и даже гнойниками (хронический тонзиллит).

● **При хроническом аппендиците** — жалобы на ноющую боль в правой половине живота при бегании. Плохой аппетит, запоры сменяются поносами. При обострении — резкая боль в животе. До прихода врача нужен полный покой.

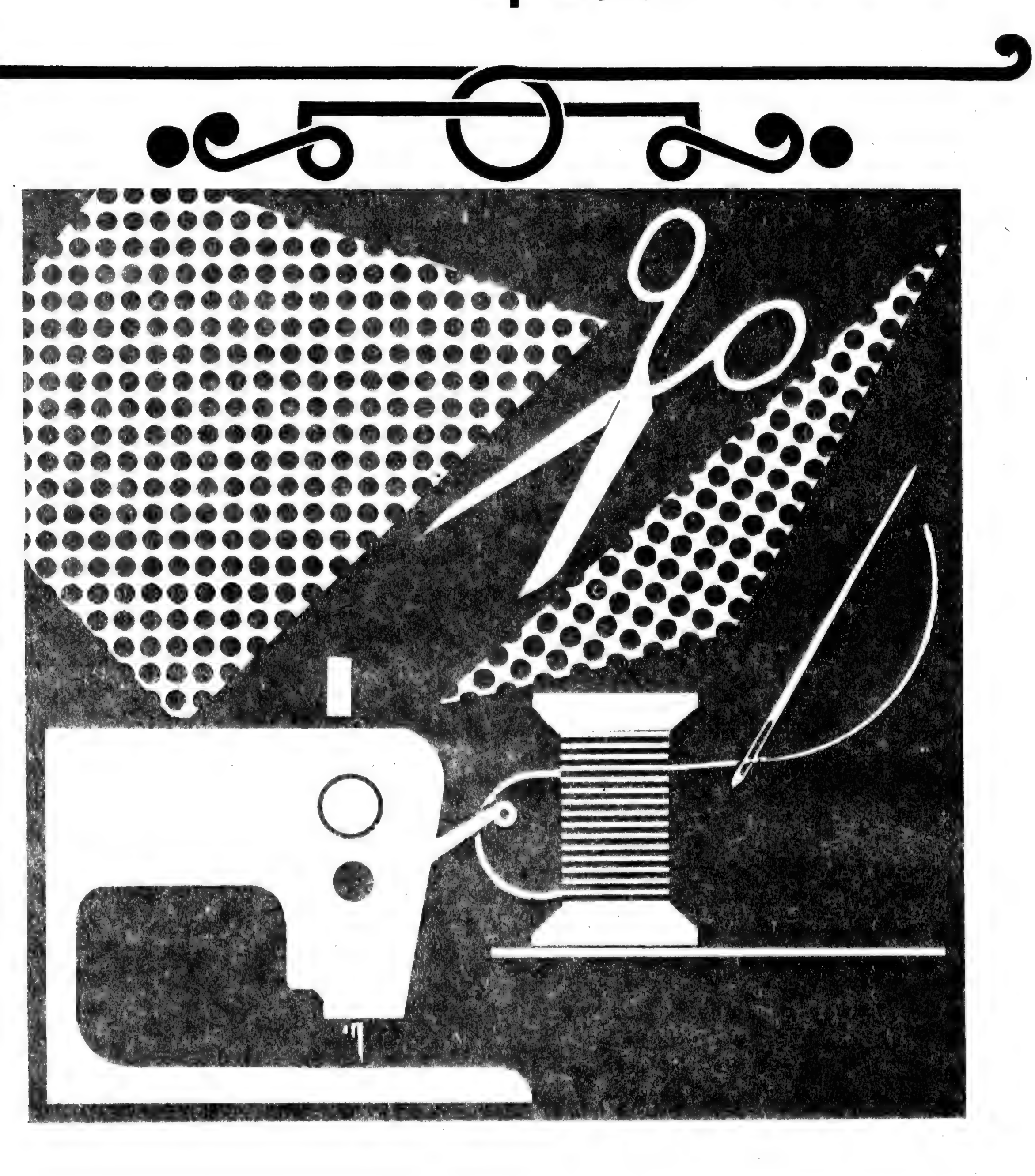
● **Грипп.** Кашель, насморк через 2—3 дня после заражения, головная боль в области лба, резь в глазах, общая разбитость, ломота в суставах, лицо, глаза, веки — воспалены. Температура до 39° держится до 3—4 дней.

Опасен осложнениями в виде легочных заболеваний.

● **Воспаление легких.** Стремительное повышение температуры до 39—40° , одышка, при каждом вдохе крылья носа раздуваются. Сильное недомогание, озноб. На вторые сутки в мокроте появляется примесь «ржавчины».

В «легких случаях» воспаление легких может и не сопровождаться высокой температурой, ознобом. Но если температура держится более 2-х дней, вызывайте врача.

Шьем, чиним, переделываем



- **ЭКОНОМИЯ БЕЗ ЗАТРАТ**
- **КАК СНЯТЬ МЕРКИ**
- **ВЫКРОЙКА-ОСНОВА**
- **НОЧНАЯ РУБАШКА**
- **ДЕТСКИЕ ТРУСЫ И МАЙКА**
- **КУРТОЧКА И БРЮЧКИ ДЛЯ МАЛЬЧИКА**
- **БЛУЗЫ**
- **ЮБКИ**
- **УДЛИНЕНИЕ ЮБКИ**
- **САРАФАН, ШОРТЫ, ЛИФЧИК БЕЗ БРЕТЕЛЕК**
- **ДОМАШНИЙ ХАЛАТ**
- **ПЛАТЬЕ ДЕЛОВОГО ХАРАКТЕРА**
- **ДЕЛОВОЕ ПЛАТЬЕ ДЛЯ ПОЛНОЙ ЖЕНЩИНЫ**
- **ЖЕНСКИЕ БРЮКИ И ЖИЛЕТ**
- **ПЛАТЬЕ ДЛЯ БУДУЩЕЙ МАМЫ**
- **КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУХНИ**
- **АППЛИКАЦИЯ**
- **ПОЧИНКА БЕЛЬЯ**

ЭКОНОМИЯ БЕЗ ЗАТРАТ

У экономной хозяйки вещи служат не одну жизнь, чинятся, перешиваются, сберегая средства на другие цели. Поэтому, заглянув в свой гардероб, не спешите расставаться с добротными, слегка потертыми, вышедшими из моды вещами. Познакомьтесь с приведенными здесь советами, добавьте к ним чуть-чуть фантазии, а главное, желания, и вы многое сможете изменить в экономике вашего домашнего хозяйства, в умении выглядеть привлекательно, не затрачивая при этом солидных сумм на приобретение новых, готовых вещей.

● При обновлении одежды желательно усвоить некоторые ее принципы:
— подобрать два изделия из идентичной или похожей по фактуре ткани, гармоничного тона;
— швы соединений на обновленных вещах маскируются различными кантами, бейками, вышивками, аппликацией;
— при обновлении увеличиваются или уменьшаются основные детали выкройки, изменяются (по моде) форма и высота плеч, глубина и ширина проймы, длина и ширина рукава.

● Удлинить юбку можно за счет полос из отделочной ткани. Если ткань вставляется новая, ее нужно обязательно постирать.

● Если лиф платья стал коротким, его удлиняют за счет пояса.

● Если стали коротки рукава, пришейте по низу манжеты из такой же или отделочной ткани.

● Если платье узко по линии груди, за счет пояса расширьте лиф, втачав надставки в боковые швы и рукава.

● Удлинить изделие можно за счет полосы ткани или оборки, кокеток разной формы.

● При изготовлении аппликации для отделки направление нитей основы ткани и лоскутков должно совпадать. Лоскутки для аппликации подбирайте так, чтобы они не линяли при стирке.

● Если старая вещь выцвела, полиняла, ее лучше перелицевать.

● При переделке взрослых вещей в детские нужно иметь в виду, что не все ткани для этого подходят (панбархат, тафта, кримплен).

● Из женских или мужских брюк можно сшить брюки меньшего размера или четырехшовную юбку.

● Юбка-клинка переделывается на юбку с меньшим количеством клиньев или такую же меньшего размера.

● Из платья можно сделать юбку или сарафан, мужского костюма — платье, детские брюки и курточку, из жакета — жилет.

- Мужское и женское белье, мягкое, эластичное,— хороший материал для распашонок, чепчиков, трусиков, комбинаций, нижних юбок, песочников для детей.

- Вышедшие из моды мужские сорочки, женские блузки — основа блузок для девочек, рубашек для мальчиков, для нарядных передников.

- Из жакета большого размера можно сшить короткую юбку для девочки-подростка, использовав спинку жакета для раскроя заднего полотнища, рукава — для боковых частей переднего полотнища, а посередине переда расположить передние части, использовав застежку жакета по прямому назначению. Из боковых передних частей жакета выкроить большие накладные карманы для юбки и пояс.

- Из старого свитера или джемпера можно сделать новую юбку. Рукава вывернуть на изнаночную сторону, обрезав как для подкладки карманов, прострочить. Плечи и горловина срезаются по прямой линии, присобираются. Это верх юбки. Из остатков рукавов можно сшить или связать пояс. Резинка внизу свитера будет служить низом юбки.

- Из старого мохерового шарфа можно выкроить жилет для девочки-подростка, по талии продернуть шнур из цветных ниток.

- Видоизменить любое платье можно так: заменить пуговицы, укоротить рукава или выкроить манжеты и воротник из отделочной ткани, сделать другим разрез горловины, подобрать пояс.

- Для починки мужской рубашки чаще всего необходимо перевернуть воротник и манжеты и заново пристрочить.

- Если воротник мужской рубашки на изгибе совсем истерся, его надо выпороть, отделить от стойки и снизу подшить под него узкую тонкую полоску материи. Эту сторону затем сделать нижней.

- При небольшой истертости манжеты можно просто укоротить.

- При полной изношенности манжет и воротника укорачивают полы мужской рубашки, из образовавшихся полос ткани выкраивают новые детали.

- Чтобы у детских брюк не стирались коленки, подшейте с внутренней стороны кусочки сатина или старой капроновой рубашки так, чтобы стежки были незаметными.

- Аккуратно, чтобы не было заметно с лицевой стороны, подшить низ брюк довольно трудно, особенно если они сшиты из толстого рыхлого материала. Советуем по периметру низа брючины нанести слой клея ПВА шириной 5—6 миллиметров, а затем, когда клей подсохнет, прогладить подгиб через влажную ткань. Такой подворот выдерживает несколько стирок, причем в воде его можно развернуть. После проглаживания он становится на место и отлично держится.

● При починке нижней части брюк их надо распороть, почистить влажной щеткой, проутюжить через влажную ткань и заштуковать (густая штопка из нити той же ткани). Край после этого поднять вверх на 1—2 мм.

● Удалить мелкие узелки на сорочках из синтетических тканей после их стирки можно с помощью электробритвы.

● Чтобы срезать пуговицы, не повредив ткань, можно между тканью и пуговицей вставить расческу, а затем лезвием отрезать нитки.

● Брюки, разорванные острым предметом, не обязательно зашивать: подложите под разорванное место кусок такой же ткани, смазанной яичным белком (потребуется всего капля), и прогладьте с изнанки горячим утюгом.

● Шторы лучше иметь летние и зимние. Летние можно сделать из ткани средней плотности, зимние — из более плотной и тяжелой ткани. Летние шторы должны быть стойкими против солнечных лучей.

● Кромку штор внизу делают шире, чем вверху. Это способствует образованию складок и обеспечивает хороший внешний вид штор.

● Чтобы не пришивать и не отпарывать каждый раз белый воротничок школьного платья, лучше однажды пришить с изнанки к воротничкам и к платью маленькие кнопки и воротничок пристегивать.

● Чтобы пришить пуговицу к меховому пальто, положите между пуговицей и пальто папиросную бумагу. Пришив пуговицу, бумагу удалите. При таком способе ворсинки меха не пришьются к пальто.

● Если нет специальной иглы для штопки шерстяными нитками, можно обойтись обыкновенной. Для этого в ушко надо продеть два конца простой нити. С помощью образовавшейся петли легко протянуть шерстяную нить.

● Если вам нужно подремонтировать вещь из трикотажа на швейной машине, подложите под трикотаж полоску хлопчатобумажной ткани или ленту и прострочите ее вместе с тканью.

Изделие не растянется, шить будет легче.

● Маленькую дырочку на платье зашивайте тонкой иглой с короткой ниткой, иначе увеличите размер дыры.

● Синтетическую ткань раскраивать и подрезать нужно острыми нагретыми ножницами, тогда она не будет «осыпаться», да и швы обметывать не придется.

● Чтобы застежка на юбке не расходилась, пришейте с одной стороны крючок и петлю, а с другой, соответственно,— петлю и крючок.

● Перед тем, как подшивать низ изделия, повесьте его на несколько дней на вешалку — ткань отвисится, подол не будет вытягиваться.

● Прежде чем приступить к пошиву или перешиванию вещей, необходимо тщательно снять мерки, из которых создается выкройка — основа.

КАК СНЯТЬ МЕРКИ

● Человек должен стоять прямо, без напряжения, сохраняя характерную для него осанку. Нередко сутуловатые люди стараются распрямиться при обмере, и в результате мерки получаются неточными.

Обмеряя, сантиметровую ленту старайтесь держать так, чтобы она касалась фигуры, но не сползала вниз, и не натягивайте ее слишком туго. По талии завяжите тонкий шнурок — он должен располагаться строго горизонтально.

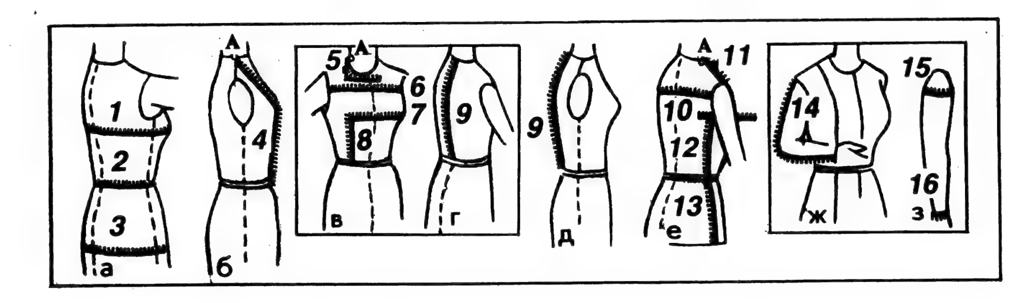


Рис. 8. Снятие мерок.

Условимся: мерки, снятые по горизонтали, будем записывать в половинном размере, мерки длины — полностью.

Для примера возьмем типовую фигуру с нормальной осанкой — размер 48-й, рост 4-й. В чертеже вместо буквенных обозначений для простоты и облегчения построения выкройки используются порядковые номера мерок.

1. Окружность груди — 48 см (половина мерки). Измеряют, располагая сантиметровую ленту по наиболее выступающим точкам груди и лопаток (а). Эта мерка определяет размер модели, в данном случае — 48-й. Сантиметровая лента должна проходить по лопаткам, спереди ее слегка придерживают. Главное — следить за тем, чтобы лента располагалась строго горизонтально.

2. Окружность талии — 38 см (для юбки) + 2 см = 40 см (для блузки). Измеряют по линии талии (а), туго натягивают ленту.

3. Окружность бедер — 50 см. Эту мерку рекомендуем снимать так: сначала обмерьте фигуру по горизонтальной линии, расположенной ниже талии на 10 см, затем на 17—20 см ниже талии (а) и, если бедра имеют форму «галифе», то еще и по горизонтальной линии, проходящей по высоким точкам. Из этих мерок выберите наибольшую.

4. Длина переда до талии — 46 см. Измеряют от точки пересечения линии основания шеи с линией плеча — точка А (б). Сантиметровую ленту, не натягивая туго, опускают вниз от точки А до линии талии через выступающую точку груди.

5. Глубина горловины спереди — 8,5 см. Измеряют от точки А до линейки, приложенной горизонтально к основанию шеи (в).

6. Ширина груди — 17 см. Измеряют над бюстом от одной подмышки до другой по горизонтальной линии, проходящей на 5—6 см ниже основания шеи (в).

7 Расстояние между наиболее выступающими точками груди — 11,5 см. Ленту располагают горизонтально (в).

8. Расстояние от высокой точки груди до линии талии — 20 см (в).

9. Длина спины до талии — 42 см. Мерку снимают посередине спины от основания шеи до линии талии с учетом выступа лопаток (г). Если есть жировые отложения на спине около шеи, то мерку обязательно снимают с учетом этого (д), иначе воротник модели будет заваливаться назад.

10. Ширина спины — 18 см. Измеряют по наиболее выступающим точкам лопаток от одной подмышки до другой (е).

11. Длина плеча — 12 см. Измеряют от точки А, посередине плеча до линии проймы. Имейте в виду, что снять эту мерку точно непросто, так как приходится учитывать одновременно строение и полноту плеч (е).

а) если плечи широкие, то рекомендуется уменьшить длину плеча на 1—1,5 см;

б) если плечи узкие, то мерку длины можно увеличить на 1—1,5 см. То же делают для фигуры с нормальной шириной плеч, но слишком большим бюстом.

12. Глубина проймы — 22 см. Ее определяет расстояние от верхнего края линейки, расположенной горизонтально под мышкой, до линии талии (е).

13. Длина изделия от линии талии до линии бедер — 20 см. Мерку снимают по линии бока (е). На продолжении этой мерки отметьте длину юбки — 70 см.

14. Длина руки до запястья — 53—60 см. Измеряют согнутую под прямым углом руку от конца плеча через локоть по направлению к мизинцу. Одновременно снимают мерку длины руки до локтя — 34 см (ж).

15. Окружность руки у плеча — 29 см. Измеряют при опущенной руке вокруг ее самой полной части (з). Мерку записывают целиком (з).

16. Окружность запястья — 16 см. Измеряют по основанию кисти (з). Мерку записывают целиком.

ВЫКРОЙКА-ОСНОВА

Чертеж выкройки, который здесь предлагается (рис. 9), поможет вам сшить вещь простого фасона, даже не обладая навыками профессиональной швеи.

На чертеже откладывают мерку с учетом прибавки на свободное облегание.

Цифры в кружке — порядковый номер мерки. (Для удобства свои мерки выпишите столбиком на отдельный лист). Цифры без кружка —

прибавки, необходимые для создания удачной выкройки. Приведены здесь мерки женской типовой фигуры 48 размера:

1. окружность груди — 48;
2. окружность талии— 40;
3. окружность бедер — 50;
4. длина переда до талии — 46;
5. глубина горловины спереди — 8,5;
6. ширина груди — 17;
7. расстояние между наиболее выступающими точками груди — 11,5;

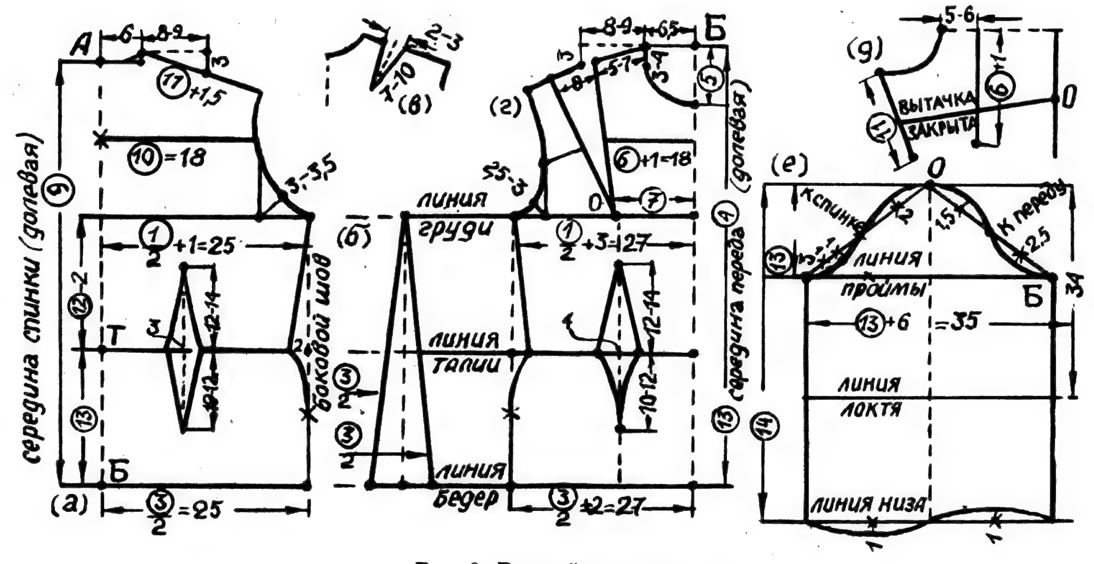


Рис. 9. Выкройка-основа

8. расстояние от высокой точки груди до линии талии — 20;
9. длина спины до талии — 42;
10. ширина спины — 18;
11. длина плеча — 13;
12. глубина проймы — 22;
13. длина изделия от талии до линии бедер — 20;
14. длина руки до запястья — 53—60 (до локтя — 34);
15. окружность руки у плеча — 29 (полная мерка);
16. окружность запястья — 16 (полная мерка).

СПИНКА (а)

Линия середины спинки. От точки А вниз по пунктирной вертикали отложите 42 см (точка Т) — длина спины до талии (мерка 9), от полученной точки продлите вертикаль на 20 см (точка Б) — длина изделия от талии до линии бедер (мерка 13).

Линия груди. От точки Т вверх по вертикали отложите 20 см — глубина проймы (мерка 12 минус 2 см). От полученной точки проведите вправо горизонталь, равную 25 см,— половина мерки 1 плюс 1 см на свободу облегания.

Линия бедер. От точки Б вправо по горизонтали отложите 25 см — половина мерки 3.

Линия бокового шва. Соедините пунктирной прямой линию талии и груди — получился боковой шов для модели прямого силуэта. В нашем примере он имеет вертикальное направление, но может быть и по-другому — это зависит от формы бедер. На рис. б показаны различные варианты расположения этого шва: пунктирная линия — для нормальных бедер, жирная — для широких, тонкая — для узких.

Линия талии (а). От точки Т проведите горизонталь до пересечения с линией бокового шва, от точки пересечения влево отложите 2 см и соедините эту точку с линией груди и бедер, как показано на рис. А. Получился боковой шов слегка приталенной модели. Для приталенного силуэта необходимо построить вытачку на линии талии, местоположение и длина которой зависят от формы бедер. Для типовой фигуры ее располагают по середине линии талии или чуть ближе к боковому шву. Длина вытачки от талии вниз — 10—12 см, вверх — 14—15 см, глубина — 3—3,5 см, не более.

Ширина спинки. Расстояние от точки А до линии груди разделите пополам и от найденной точки вправо проведите горизонталь, равную 18 см (мерка 10). Для сутулых к этой мерке прибавляют 1 см.

Линия горловины. Из точки А вправо отмерьте 6 см — ширина горловины спинки для 48-го размера. Как вы помните, мерку окружности шеи мы не снимали — эта величина незначительно меняется в зависимости от размера: для 42—46-го размеров она равна 5,5 см, для больших — 6,5—7.

От точки 6 вверх отложите 1 см — высоту горловины и соедините ее вогнутой линией с точкой А.

Линия плеча. От точки высоты горловины вправо проведите пунктирную горизонталь, равную 8—9 см (8 см, если длина плеча не более 10 см), и от точки 9 вниз отмерьте 3 см. Соедините прямой линию горловины с точкой 3 и отложите на ней 14 см — длину плеча (мерка 11) с учетом припосадки (1,5 см). Для сутулой спины припосадка равна 2—3 см. В этом случае вместо припосадки можно сделать вытачку (рис. в). Ее длина зависит от величины раствора: чем глубже вытачка, тем она должна быть длиннее.

Для построения вытачки (в) плечевой срез разделите на 3 равные части и из точки, которая ближе к горловине, проведите прямую под прямым углом к линии плеча (7—10 см). По линии плеча в обе стороны от пунктира отложите по половине глубины вытачки, например, по 1,5 см и соедините эти точки с концом пунктирной линии.

Линия проймы (а). Вниз от точки 18 (мерка ширины спины) опустите перпендикуляр до линии груди. Угол разделите пополам прямой линией и отложите на ней 3—3,5 см. Соедините конец плеча, точку 18, точку 3 и начало бокового шва вогнутой линией. Измерьте длину проймы — 22 см (сантиметровую ленту ставьте на ребро).

ПЕРЕД (г)

Для построения чертежа переда продлите линии груди, талии и бедер, полученные на чертеже спинки, до пересечения с пунктирной вертикальной линией — серединой переда (эта линия может располагаться где-то

на расстоянии 40—50 см от бокового шва спинки). Чтобы потом было удобнее работать, отрежьте выкройку спинки.

Линия груди. От середины переда по линии груди отмерьте 27 см — половина мерки 1 плюс 3 см на свободу облегания.

Линия бедер. От середины переда до линии бедер отложите 27 см — половина мерки 3 плюс 2 см на свободу облегания.

Линия бокового шва и вытачки на линии талии. Соедините линию груди и бедер прямой — получится боковой шов модели прямого силуэта. Другие варианты расположения бокового шва на выкройке такие же, как на спинке (см. рис. б). По линии талии вправо от бокового шва отложите 2 см и соедините эту точку с линией груди и бедер — это боковой шов слегка приталенной модели.

Чтобы сделать более приталенный силуэт, необходимо построить вытачку на линии талии: по линии груди от середины переда отложите 11,5 см (мерка 7) и поставьте точку — 0 — высокая точка груди. Из точки 0 опустите перпендикуляр по линии бедер и по линии талии в обе стороны от него отложите по 2 см — глубина вытачки. Длина вытачки такая же, как на спинке.

Длина переда до талии. От линии талии вверх по середине переда отложите 45 см (мерка 4) и поставьте точку Б.

Линия горловины. От точки Б влево отложите 6,5 см — ширина горловины (больше, чем на спинке, на 0,5 см). Для сутулых фигур ширину горловины переда лучше делать такую же, как на спинке. От точки Б вниз по середине переда отмерьте 8,5 см — глубина горловины (мерка 5). От точки 6,5 вниз проведите прямую длиной 3—4 см и затем вогнутую до точки 8,5 — получилась линия горловины.

Линия наклона плеча. От точки 6,5 влево отложите по пунктирной горизонтали 8—9 см (8 см, если длина плеча не более 10 см) и вниз от полученной точки 3 см. Соедините точки 6,5 и 3 и продлите наклонную линию на 15—20 см.

Нагрудная вытачка. По линии плеча от точки 6,5 отложите 5—7 см (чем больше раствор вытачки, тем цифра больше) и соедините эту точку с точкой 0 — это правая сторона вытачки. По наклонной линии плеча отмерьте величину раствора вытачки 8 см минус номер вашего бюстгальтера, умноженный на 2, и найденную точку соедините с точкой 0 — левая сторона вытачки. После этого согните чертеж по правой стороне вытачки, приложите к углу стола точкой 0 и наложите сгибом на левую сторону вытачки — вытачка закрыта (д). Сколите вытачку булавками, положите на чертеж что-либо тяжелое, чтобы зафиксировать его на столе, и в этом положении продолжайте построение чертежа.

Ширина груди (д). От глубины горловины вниз по середине переда отложите 5—6 см (приблизительно треть расстояния между горловиной

и линией груди) и от найденной точки влево по горизонтали отложите 18 см — мерка 6 плюс 1 см на свободу облегания.

Линия плеча. От точки 6,5 по наклонной линии отмерьте 13 см (мерка 11).

Линия проймы. Расколите вытачку и расправьте чертеж (Г). Из точки 18 (через нее потом пройдет линия проймы) опустите перпендикуляр до линии груди. Угол разделите пополам прямой линией и отложите на ней 2,5—3 см. Соедините конец плеча, точки 18, 2,5 и начало бокового шва. Измерьте длину проймы— 22 см.

РУКАВ (е)

Ширина и длина рукава. Постройте прямоугольник со сторонами 53 см (мерка 14) и 35 см (мерка 15) плюс 6 см для свободы облегания. Разделите прямоугольник пополам пунктирной вертикалью — середина рукава.

Окат рукава. От точки 0 вниз отложите 14 см — высоту оката: третья часть ширины рукава плюс 2 см. Через найденную точку проведите горизонтальную линию АБ — линия проймы. Разделите ее на 4 равные части и из найденных точек восстановите перпендикуляры до верхней горизонтальной линии чертежа. Точку 0 соедините с точками А и Б прямыми. Разделите их на отрезки, как показано на рис. е. Из найденных точек проведите перпендикуляры — размеры их даны на чертеже, и проведите линию оката.

Линия локтя и низа. От точки 0 вниз отложите 34 см — расстояние от высокой точки оката до локтя и через найденную точку проведите горизонталь — линия локтя. Нижнюю линию разделите на 4 равные части и проведите линию низа рукава, как показано на чертеже.

Величина припосадки по окату. Измерьте периметр оката (48 см) и сравните с результатом измерения проймы (44 см). Длина оката должна быть больше на 3,5—6 см — это величина припосадки (чем полнее руки, тем она больше). Например, если окружность руки 37—40 см, то припосадка равна 5—6 см. В случае несоответствия оката рукава пройме необходимо перепроверить мерку окружности руки. Если окажется, что мерка снята правильно, то возможна другая причина: руки непропорционально тонкие по сравнению с фигурой. В этом случае мерку окружности руки нужно искусственно увеличить.

Выкройка готова. Закройте нагрудную вытачку и вырежьте выкройку (если есть плечевая вытачка на спинке, то тоже закройте). Скроите по выкройке (вытачки раскройте) макет из плотной хлопчатобумажной ткани (спинку, две полочки и один рукав). При раскрое долевые нити макетной ткани должны точно совпадать с серединой спинки, переда и рукава. Припуск на швы такой: по горловине — 1,5 см; по плечевому срезу — 3 см; по пройме и окату рукава 2 см, по боку и вокруг рукава — 3—4 см; по линии середины переда — 4—5 см; по линии низа — 5—6 см. Переведите на макет линии середины спинки, переда, рукава, а также линии груди, талии, бедер, горловины, плеч и пройм.

Сметайте макет прочными нитями, хорошо закрепляя начало и конец. Сшивайте детали в такой последовательности: сначала вытачки, затем плечевые швы со стороны спинки, затем боковые, начиная от пройм до талии, затем от низа до талии. Рукав тоже сметайте в два приема: сверху

до линии локтя, затем снизу до этой же линии. Во время сметки тщательно проверяйте стыковку горизонтальных линий.

Горловину и проймы прошейте бисерным швом (очень мелкие стежки): один раз по начерченной линии и затем еще раз на расстоянии 0,3 мм от первого шва. Это нужно для того, чтобы косые срезы при примерке не растянулись.

После сметки сделайте надсечки по линиям горловины и пройм (до бисерного шва), чтобы припуск на швы не мешал примерке. Наденьте макет швами наружу (без вметанного рукава) и сколите по середине переда, линии горловины, груди, талии и бедер.

● При выборе ткани на изделие следует помнить, что при ширине ее 90—100 см расход на платье составит: одна длина спинки лифа плюс одна длина переда, плюс одна длина рукава, плюс две или три (зависит от модели) длины юбки, плюс припуски на швы и подгибы .

● При узкой ткани 60—65 см на платье 48 размера с короткими рукавами потребуется 4,5—5 м, с длинными 5,5—6 м ткани.

● Необходимо учесть, что на изделия с крупным рисунком, клеткой, полосками расход ткани увеличивается.

● Шерсть перед раскроем рекомендуется увлажнить и проутюжить. Этим избегается усадка готового изделия.

● Бархат кроится ворсом вверх, а изделия из фланели — ворсом вниз.

● На каждой детали выкройки должны быть нанесены долевая линия, совпадающая с долевой нитью ткани, и насечки, необходимые для правильного соединения деталей.

● Чертеж кроя производится по изнанке ткани остро отточенным мелом. Крой ведется точно по меловой линии.

● Ткань при раскрое можно разложить одинарно или сложить вдвое лицевой стороной внутрь. В последнем случае делают по одному чертежу симметричных деталей.

НОЧНАЯ РУБАШКА

Простой фасон ночной рубашки. Вырез на горловине, рукавах обрабатывается бейкой, вышивкой, кружевом.

Линии $ДКК_1$ $ИГД_1$ — половина спинки рубашки.

$ДКК_1$ $ИГД_2$ — половина переда рубашки. $Д_2Р$ — вырез — 7—10 см. На боковые швы прибавляется 1—1,5 см (рис. 10).

Здесь и далее чертежи выкроек даны без припусков на швы.

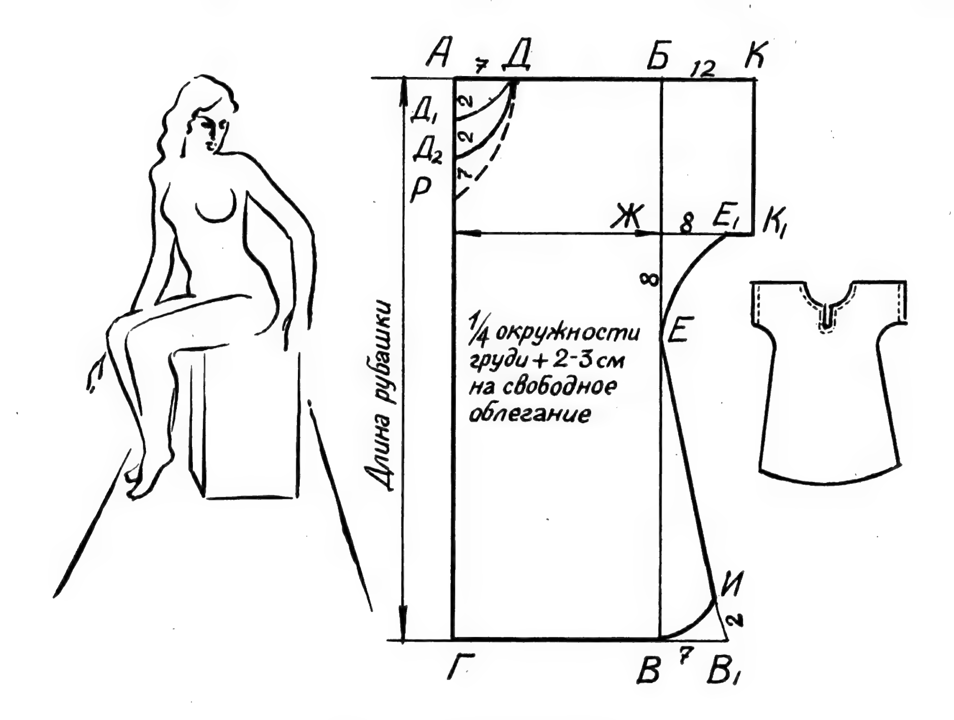


Рис. 10. Ночная рубашка.

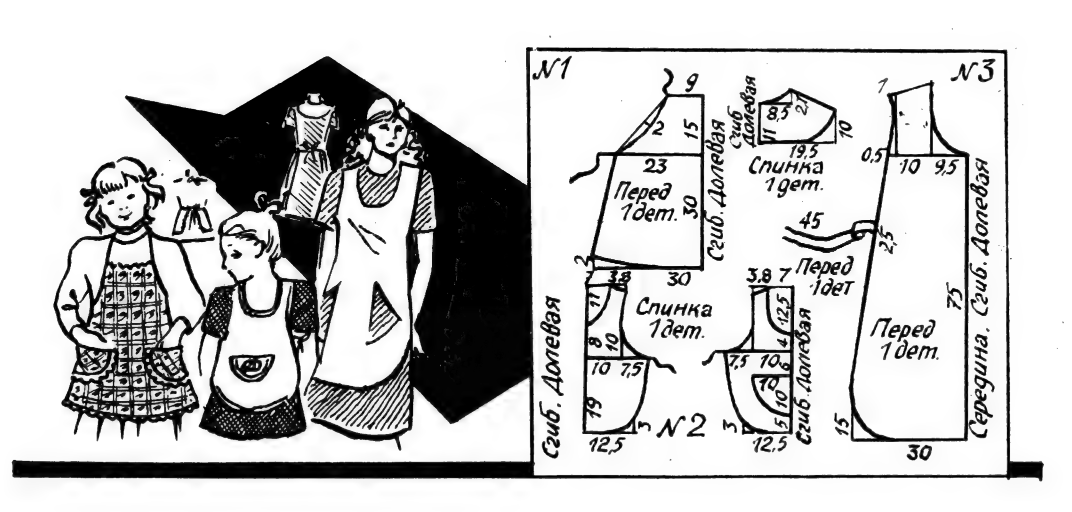


Рис. 11. Передники.

ПЕРЕДНИКИ

Из старых ситцевых платьев сшейте себе и детям нарядные передничики. Для девочки 5—7 лет выкройка № 1, размер 32. Для девочки 3—4 лет выкройка № 2, размер 28. Для мамы выкройка № 3, размер 46—48. Украсить фартуки можно тесьмой, оборкой, кружевом или вышивкой. Если не хватает ткани на все полотно передника, его можно выкроить из нескольких видов ткани. Швы можно закрыть кантом, тесьмой. (Рис. 11).

ДЕТСКИЕ ТРУСЫ И МАЙКА

Чертеж № 1 — майка, № 2 — трусы для девочки, размер 26—28. Заштрихованную на чертеже нижнюю часть трусов сделайте двойной. Для этого скроите эту часть и настрочите на трусы с внутренней стороны.

Чертеж № 3 — майка, № 4 — трусы для девочки, размер 36—38. Две детали — ластовицы к этим трусам скроите отдельно, вложите между ними детали переда и спинки и пришейте так, чтобы швы остались внутри. Горловины и проймы у маек, вырезы для ног в трусах обтачиваются косой бейкой или тесьмой (рис. 12).

КУРТОЧКА И БРЮЧКИ ДЛЯ МАЛЬЧИКА

Курточка может быть комбинированной, сшитой из двух старых плащей. Подкладка из ватина или старых шерстяных вещей. Рукава втачные, капюшон, низ на резинке. Застежка на разъемную молнию. Размеры: обхват груди 52 см, рост — 80 см.

Подкладка вырезается по тем же выкройкам. (Рис. 13).

При раскрое припуски на швы следующие — по плечевым и боковым срезам, по линиям соединения кокеток, по срезам проймы, рукавов — 1,5 см; по середине полочек 2—3 см; по срезам горловины — 1 см; на подгиб внизу — 2—2,5 см, на подгиб рукава и запас 3—4 см, по срезам листочки и подкладки кармана — 1 см; по срезам капюшона — 1 см; на задней и передней половинках брюк — 1,5 см; по верхнему срезу — 3—3,5 см, по срезам низа — 4—5 см (на запас); по среднему и переднему срезам — 1 см.

БЛУЗЫ

Блуза свободного покроя. Спереди без застежки. Рукава короткие. Карманы накладные. Носят ее на блузу типа майки. Размер 52. Расход ткани на блузу 2,5 м при ширине 90 см. На майку 1,5 м при ширине 90 см (рис. 14).

Блуза спереди со складками, воротник на стойке. Перед раскроем на двух полотнах длиною 80 см, шириною 75 см прострочите по пять складок на каждом, затем отгладьте и приступайте к раскрою деталей переда. Размер 46. Расход ткани 2,6 м при ширине 150 см.

Блуза, отделанная кружевом. Воротник бант. Блуза с защипками. Воротник на стойке (рис. 15).

Блуза с цельнокроенным рукавом «японка» и цельнокроенным воротником. Размер 50. Расход ткани 3,2 м шириной 90 см (рис. 16).

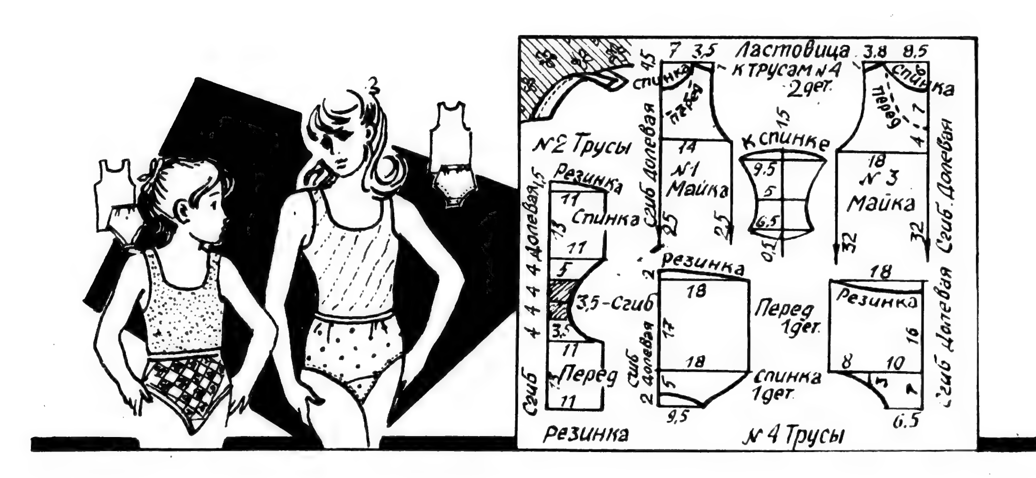


Рис. 12. Детские трусы и майка.

Рис. 13. Курточка и брючки для мальчика

Рис. 14. Блуза свободного покроя.

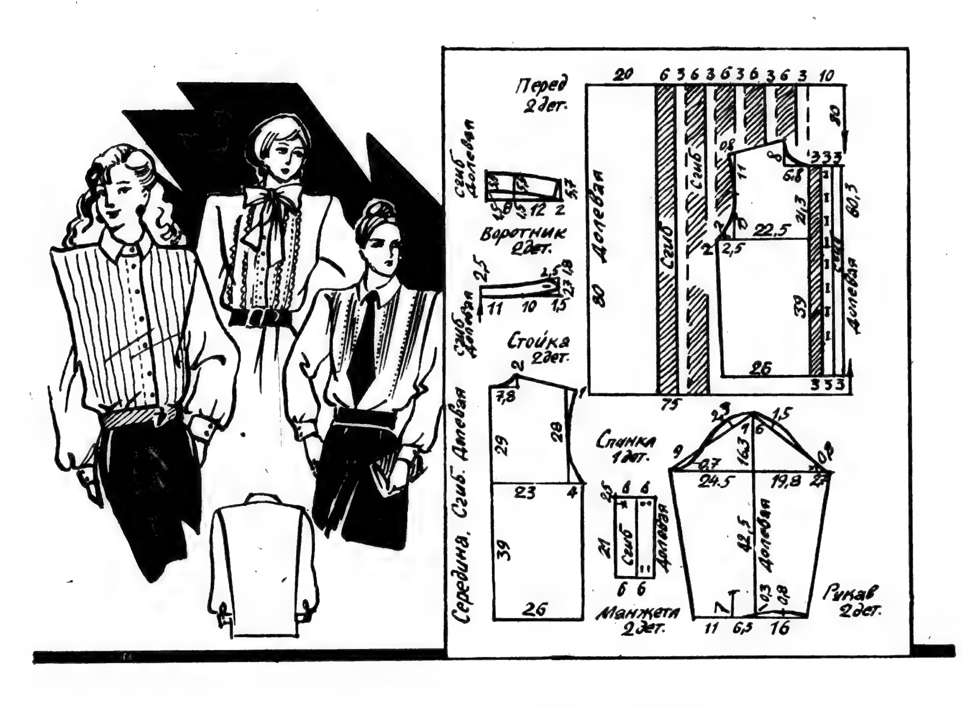


Рис. 15. Блузы со складками и кружевом.

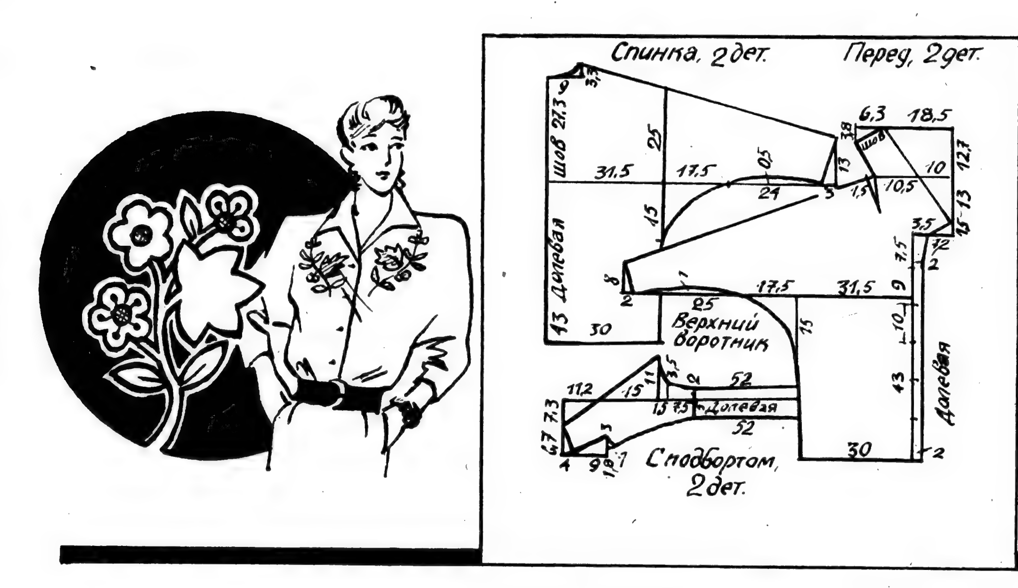


Рис. 16. Блуза «японка».

ЮБКИ

Прямая юбка со шлицей сзади. Размер 46. Расход ткани 0,8 м при ширине 140 см (рис. 17 А).

Юбка с запахом. Застежка на пуговицы. Расход ткани 1,7 м шириной 1,0 м. Пояс одинаков для обеих юбок (рис. 17 Б). (Для построения чертежа используются три мерки: длина юбки, полуокружность талии, полуокружность бедер).

УДЛИНЕНИЕ ЮБКИ

Старые короткие юбки можно удлинить следующими способами (рис. 18):

Юбку с мягкими складочками по бокам и со встречной складкой посередине можно удлинить широкой отделочной полосой ткани (10—12 см), пришив ее к подолу. Если эта полоса из ткани контрастного цвета, ее можно «уравновесить» большими накладными карманами из той же ткани (А).

Летнюю юбку в сборку удлиняют за счет оборки, пришитой внизу (ширина 8—10 см). Длина оборки равна 1,5—2 длинам окружности подола юбки. На расстоянии 10 см от нижней оборки нашивают декоративную полоску шириной 3 см, выкроенную по косой (Б).

Четырехшовную юбку, скроенную по косой, удлиняют за счет кокетки, вшитой в полотнище юбки, и полосы отделочной ткани (контрастной по цвету или клетчатой). Сначала нужно выпороть пояс. Затем по долевой нити (на расстоянии 4 см в боковых швах) отрезают верхнюю часть юбки. Отрезанные части ткани заменяют кокеткой из отделочной ткани. Высота новой кокетки на 5 см больше отрезанной. На расстоянии 25 см вниз от пришитой кокетки делают разрез на всех четырех клиньях по долевой

нити параллельно кокетке. Между полученными частями юбки вшивают полосу отделочной ткани. Ширина полос в готовом виде — 6 см. Припуски на швы 1—1,5 см (В).

САРАФАН, ШОРТЫ, ЛИФЧИК БЕЗ БРЕТЕЛЕК

Сарафан с оборками по низу. Шорты с карманами на «молниях». Лифчик без бретелек под сарафан. Размер 46. Расход ткани на сарафан 2 м, на лифчик и шорты — 1,5 м при ширине 0,9 м (рис 19).

ПЛАТЬЕ ДЕЛОВОГО ХАРАКТЕРА

Силуэт прямой. По линии талии отрезное. Рукава вшивные, длинные с углубленной проймой, суженные книзу. Воротник — фигурная шаль. На переднем полотнище юбки две односторонние складки. Размер 48. Расход ткани 1,4 м при ширине 1,95 м (рис. 20).

Деловое платье для полной женщины. Перед с отрезными бочками, переходящими в карманы. Борта отложные, застежка двубортная. Размер 52. Расход ткани 2,5 м при ширине 1,4 м (рис. 22).

ДОМАШНИЙ ХАЛАТ

Халат свободного покроя с длинным вшивным рукавом, с углубленной проймой, воротник шалевый, карманы накладные. Воротник и манжеты оформлены отделочной тканью. Полочки халата слегка закруглены. Размер 46. Расход ткани — 1,4 м шириной 2,2 м, отделочной ткани потребуется 1,4 м шириной 0,4 м (рис. 21).

ЖЕНСКИЕ БРЮКИ И ЖИЛЕТ

Брюки для зимнего отдыха на вязаной манжете (шириной 7 см). Жилет на подкладке. Отрезные бочка жилета выстрочены. Спереди застежка. Размер 46. Расход ткани 2,1 м при ширине 1,4 м (рис. 23).

ПЛАТЬЕ ДЛЯ БУДУЩЕЙ МАМЫ

Платье для будущей мамы присборено у кокетки. Внизу оборка. Воротник отложной. Рукав фонарик, внизу на манжете. Размер 46. Расход ткани 3 м при ширине 1,1 м.

По той же выкройке можно сшить блузу с оборкой у кокетки, рукава крылышками (рис. 24).

КОМПЛЕКТ ДЛЯ КУХНИ

Комплект для кухни состоит из грелки на чайник, салфетки под горячий чайник и «хваталки». Детали кроятся из яркого цветного ситца, а гребешок и клюв из плотной ткани красного цвета. Если ткань мягкая, ее нужно подкрахмалить. На внутреннюю часть грелки, низ салфетки и донышко «хваталки» кладется ватин или вата. Все детали желательно простегать ромбами, клетками на швейной машине (2 × 2 см). (Рис. 25).

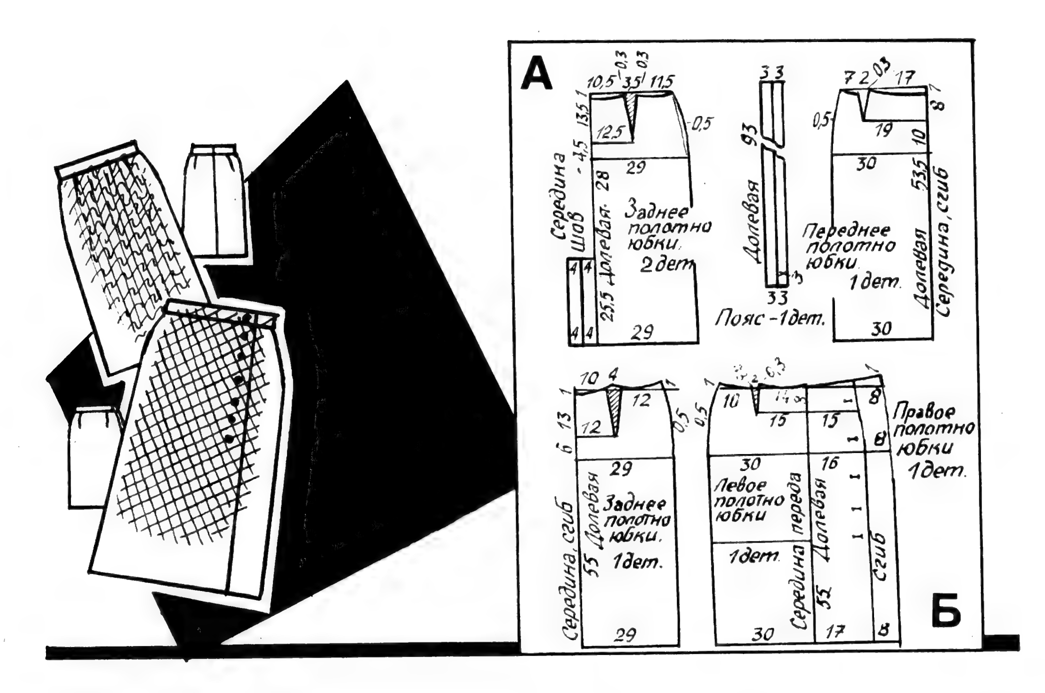


Рис. 17. Юбки.

● Прежде чем подшить юбку, надо пришить пояс, а, намечая длину, надеть туфли, с которыми вы собираетесь носить эту юбку.

● Широкие, расширенные юбки и юбки-клеш, прежде чем подшить, надо на несколько дней подвесить на плечиках. Косые части вытянутся и, подшивая, вы их выровняете.

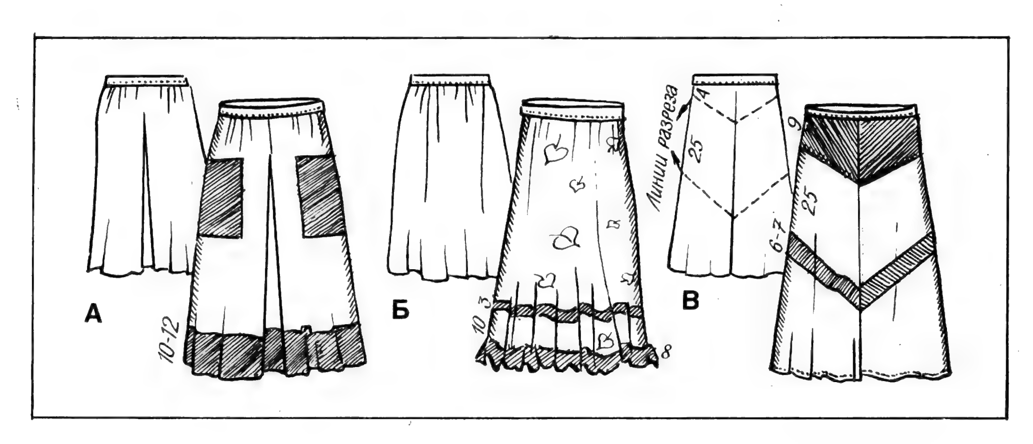


Рис. 18. Удлинение юбки.

Задняя половинка шорт, 2 дет.
Пояс 1дет.
Долевая
Передняя половинка шорт
середина переда шов
Собрать до 5 см.
Спинка, 1дет.
середина, Сгиб, Долев.
Лифчик 2дет.
Перед 1дет.
40 Долевая
Бретелька к сарафану, 2дет.
Подрез слева
Сгиб, Долевая
Сборка 160
25 Долев.
Нижняя оборка, 1дет.
160 долев. Сборка
Верхняя оборка -1дет.

Рис. 19. Сарафан, шорты, лифчик без бретелек.

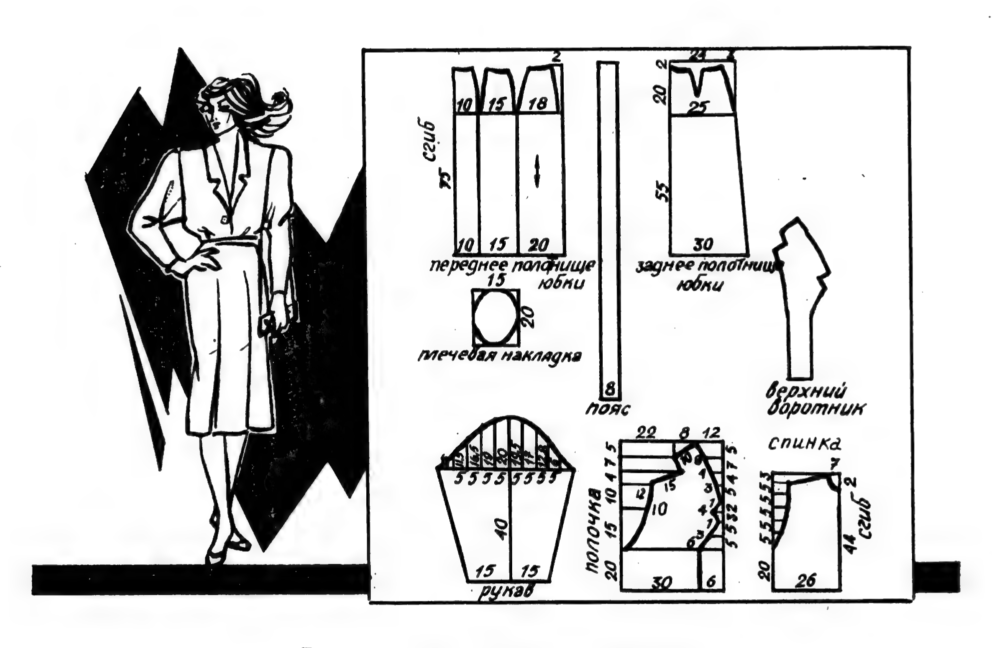


Рис. 20. Платье делового характера.

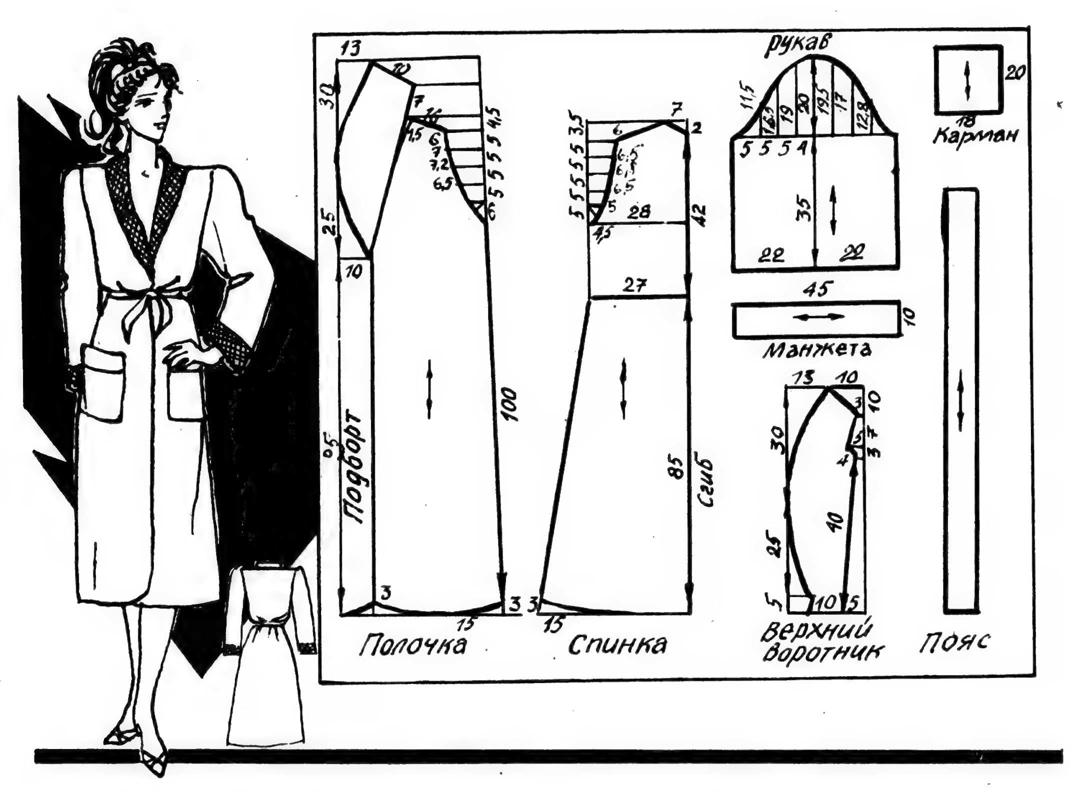


Рис. 21. Домашний халат.

● При косых заломах на платье на спине необходимо в боковых швах поднять спинку выше, срезать часть ткани по линии плечевого среза спинки (шире к пройме), углубить пройму и внизу для выравнивания линии длины изделия выпустить запас.

● Когда спинка платья перетягивает полочку назад, следует спинку поднять и проследить за тем, чтобы в боковом шве контрольные линии на спинке и полочке совпадали.

● У платья или халата, имеющих спереди застежку, полы внизу расходятся. В этом случае необходимо забрать ткань по плечевому срезу полочки (больше к горловине и передвинуть вверх к пройме), у горловины выпустить запас, углубить горловину и пройму, выпустить запас в боковых срезах полочки, а в пройме свести на нет, поднять в боковых швах спинку выше и срезать ткань по линии плеча шире к пройме, углубить пройму и внизу в спинке выпустить запас для выравнивания боковых срезов. Таким образом, по сути перекраивается вся выкройка.

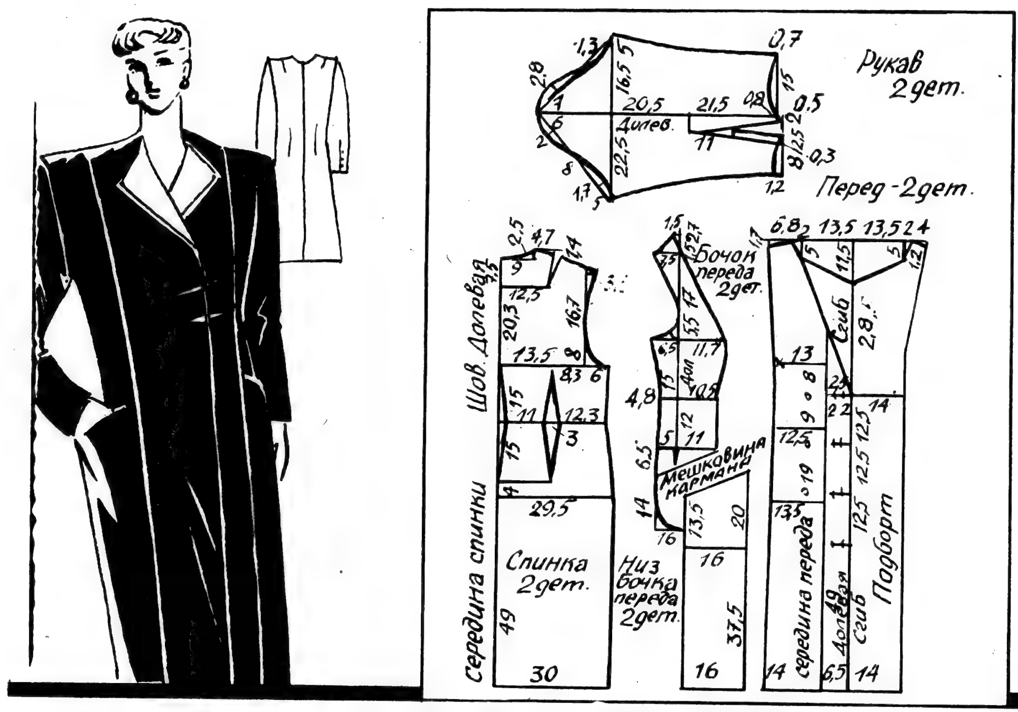


Рис. 22. Деловое платье для полной женщины.

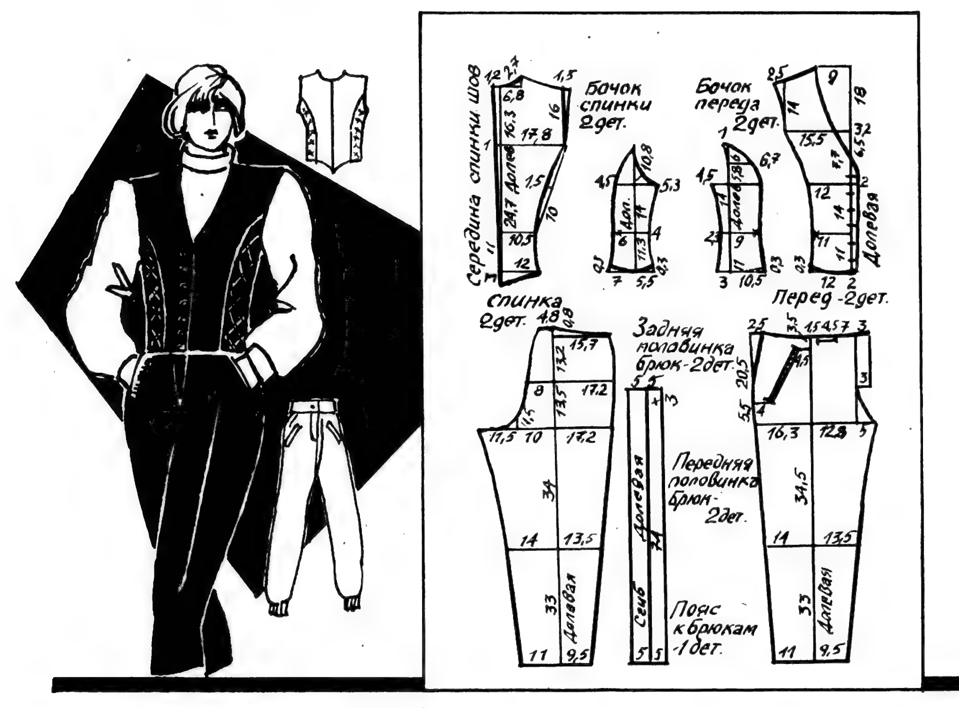


Рис. 23. Женские брюки и жилет.

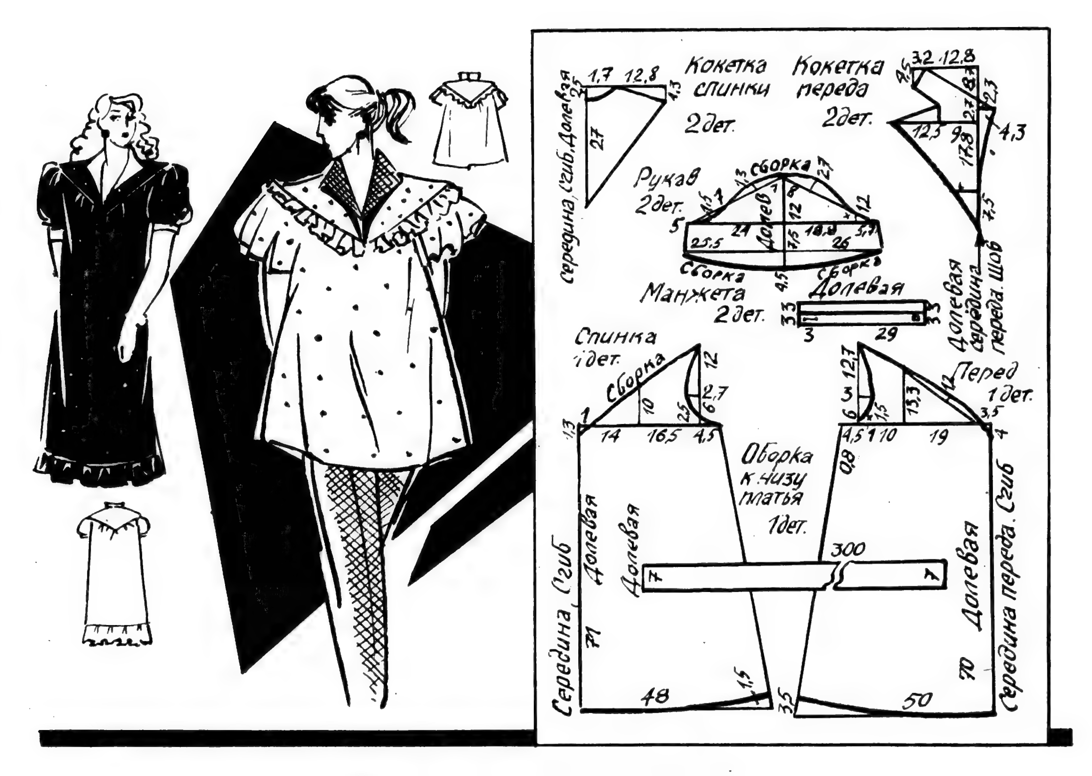


Рис. 24. Платье для будущей мамы.

● Если брюки узки, возникают горизонтальные складки спереди. Исправить дефект можно за счет ширины задних половинок.

● Бывает, что в нижней части брюк собираются наклонные складки и горизонтальные в верхней. Сократите сзади длину среднего шва и немного удлините этот шов спереди.

● При приседании брюки чересчур натягиваются. Это случается при недостаточной длине задней половинки брюк.

● Если горловина, вырезанная мысом, не прилегает к груди, необходимо ткань по линии груди собрать на нитку и слегка натянуть, чтобы села на место. При заделке горловины ткань в месте растяжения необходимо придерживать.

● Поперечные заломы на рукаве ликвидируются с помощью уменьшения оката рукава.

● Складки в пройме блузки или платья ликвидируются так: забрать ткань в горловине — больше к линии плечевого среза, выпустить запас в пройме и восстановить с помощью утюга нужную пройму, а лучше всего углубить вытачку, которая формирует облегание груди.

● Если блузка, платье, жакет узки в груди — выпустить запас у боковых швов, у проймы больше, а в области ягодиц свести на нет.

● Наиболее частым недостатком горловины бывает ее неточная форма и вытянутый край. Выкраивая горловину, не делайте слишком большой вырез. Лишнее лучше потом забрать в шов, особенно, если платье с глубоким вырезом. Если же ткань очень тонкая, то горловину лучше вырезать во время примерки.

● Изменить неправильную форму горловины надо следующим образом: наметьте булавками на одной половине горловины ее точную форму; лиф сложите пополам и, нанеся силки, перенесите форму выреза на вторую половину; лишнюю ткань отрежьте.

● Чтобы исправить вытянутый край горловины, необходимо излишек ткани забрать в плечо. Если изделие из натурального материала, который немного садится при глажении, то, присобрав край горловины, можно выровнять его, прогладив через влажную ткань.

● Если вам не нравится форма воротника — слишком длинные концы или он слишком широк,— надо из пробной ткани выкроить еще один воротник, приколоть булавками к вырезу горловины и карандашом наметить точную форму на одной половине воротника. Затем воротник отколоть, сложить пополам, сколоть булавками и по карандашу вырезать нужной формы воротник. Затем по исправленному воротнику выкроить воротник из ткани, из которой шьется платье. Если воротник короткий и узкий, исправить его нельзя, надо выкраивать новый.

● Переделка плеча состоит из следующих операций: булавками наметить правильное направление шва; с помощью силков линию шва перенести на перед или на спинку (шов должен идти строго по середине плеча); сколов перед и спинку булавками, с помощью силков перенести линию шва на вторую половину платья; все снова сметать и примерить.

● Плохо вшитый рукав, как правило, результат неточной выкройки рукава, поэтому наберитесь терпения и переделайте выкройку. Но сперва попробуйте воспользоваться следующими советами:
— если рукав «смотрит назад», его нужно повернуть в окате в направлении переда;
— если рукав слишком набегает вперед, поверните его в окате в направлении спинки;
— если рукав в окате узок, выкройку смещают немного ниже и рукав расширяют.

● При большой разнице между объемом талии и груди, вытачки нужно делать поглубже. Но если они получаются слишком острыми, то часть вытачки лучше перенести в вытачку на талии.

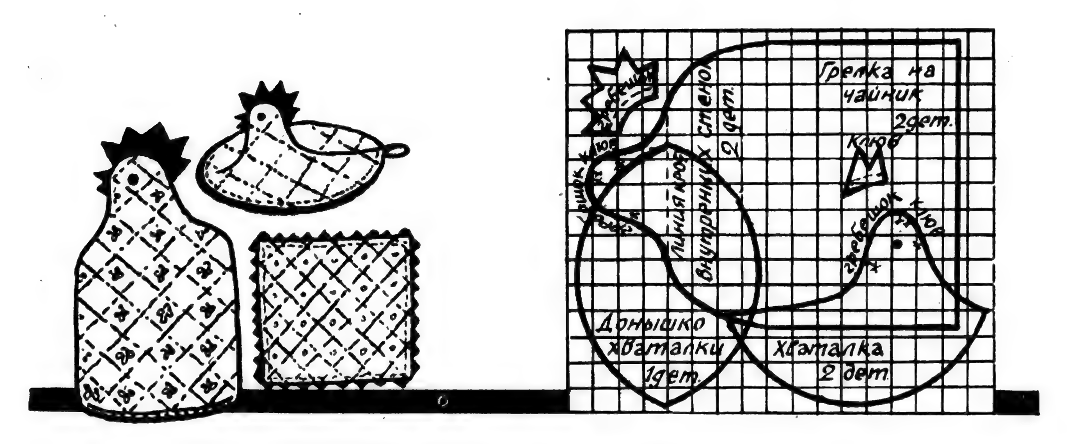


Рис. 25. Комплект для кухни.

АППЛИКАЦИИ

Для аппликации подойдут обрезки ситца, кожи, оставшиеся от старых сумок, перчаток. Цветок из кожи хорошо смотрится на свитере, а ситцевая аппликация — на одежде из льна. Края кожаных лепестков не подгибаются, а только пробиваются на машинке, чтобы образовались дырочки, и пришиваются вручную. Середину цветка можно сделать из мелких бус, круглых, меньших пуговиц, прикрепленных на разном уровне. Детские изделия украшаются также предметными аппликациями (рис. 26).

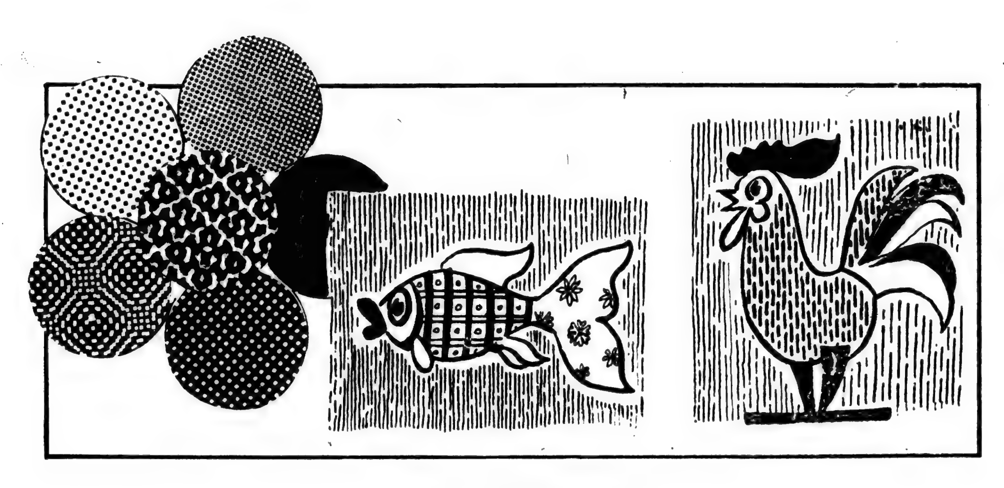


Рис. 26. Аппликации.

ПОЧИНКА БЕЛЬЯ

● Возьмите себе за правило чинить даже самые маленькие дырочки, тогда белье износится медленнее.

● Постельное белье лучше чинить до стирки, чем после нее. И, если это возможно, то поврежденное место несколько раз прострочите на швейной машинке. Строчить надо не по кругу дыры, а квадратом, захватывая неповрежденные места.

● На простынях чаще всего рвется середина. Разрезать простыню можно посередине вдоль, сшив крепкие края. Можно разрезать поперек, сделав прохудившиеся части краевыми. Если простыня прорвалась уж слишком, ее лучше разрезать на четыре части, сшив вместе целые края. На прохудившихся углах можно сделать треугольные заплаты из оттеночного материала.

● Пододеяльники чаще всего рвутся по углам. Помогут сохранить их нашитые широкие полосы из ткани другого цвета или нашитые треугольники. Точно так же обновляются и наволочки для подушек. Нашитые полосы должны быть обязательно широкими, декоративными, тогда белье снова будет иметь привлекательный вид.

● Если наволочка или пододеяльник прорвались в одном из углов, то на этом месте лучше сделать аппликацию и такую же нашить в других углах.

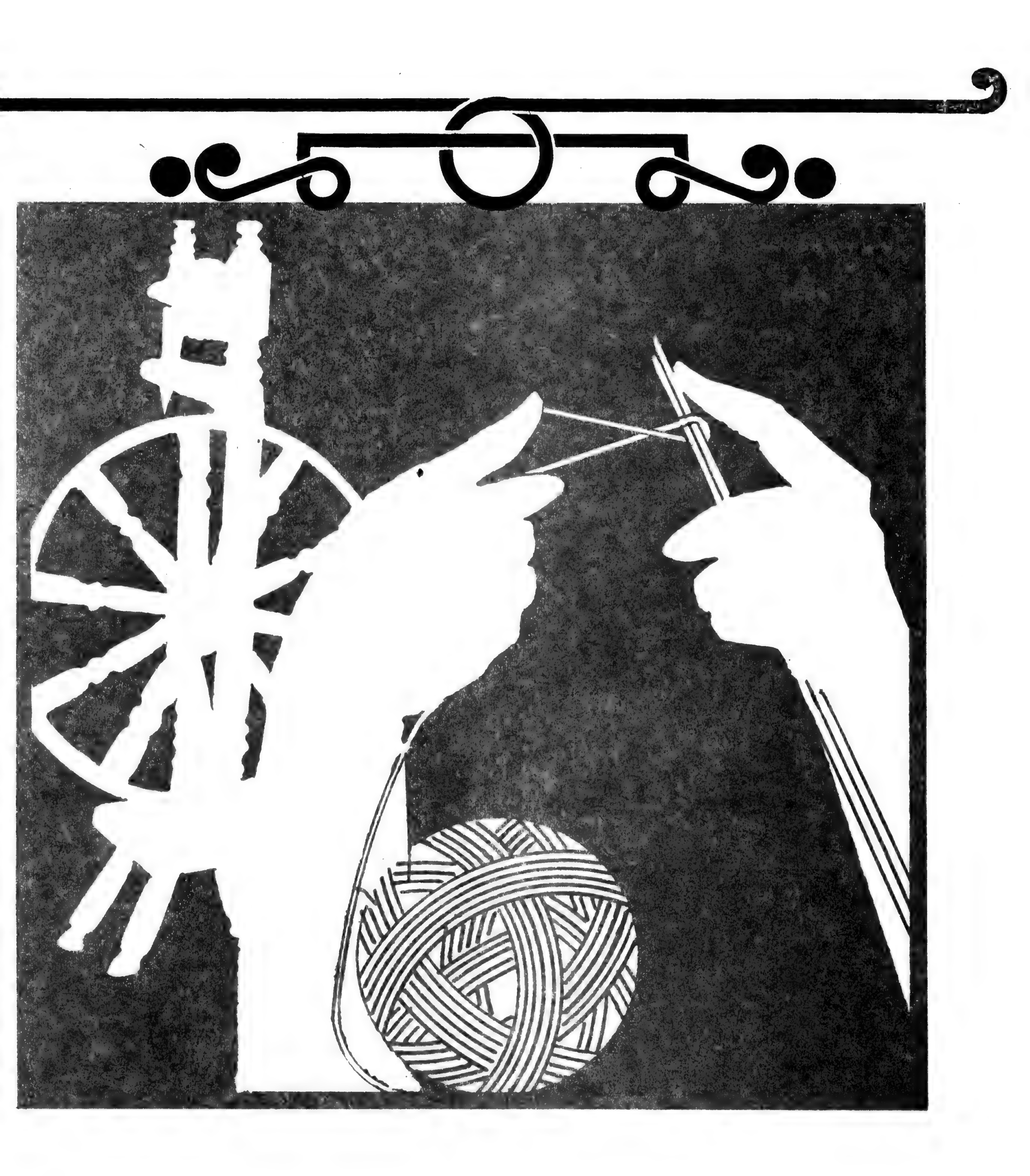
● Если вы пришиваете на наволочки или пододеяльник декоративные полосы, то их можно отделать еще и декоративной тесьмой.

● Переделки будут малозаметными, если в сочетании материалов не нарушается гармония.

● Одноцветные полосы, кайма помогут обновить скатерти и салфетки. Делают их, как правило, двойными. Ткань для каймы нужно предварительно постирать.

● На старые скатерти можно нашить кружево, ручное или машинное, обратив при этом внимание на ровную обрезку прохудившихся мест или краев.

Учимся вязать



- КОЕ-ЧТО О ПРЯЖЕ И ШЕРСТЯНЫХ ВЕЩАХ
- НАБОР ПЕТЕЛЬ
- ПРИЕМЫ ВЫПОЛНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ РИСУНКОВ ВЯЗКИ
- ПРОСТЕЙШИЕ ВИДЫ ВЯЗОК
- ВЯЗАНИЕ НЕКОТОРЫХ ИЗДЕЛИЙ
- КРУГОВОЕ ВЯЗАНИЕ
- УЗОРЫ
- НЕКОТОРЫЕ ТОНКОСТИ ВЯЗАНИЯ

КОЕ-ЧТО О ПРЯЖЕ И ШЕРСТЯНЫХ ВЕЩАХ

● Приобретая шерстяные нити для вязания обратите внимание на их крутку, упругость, ровноту и прочность окраски.

● Слишком тугая шерстяная нить не подходит для вязания спицами, ее лучше вязать крючком.

● Если шерстяная нить при растяжении пружинит, то вещи, связанные из нее, не деформируются, если рвется, то при вязании ее надо соединить с нитью лучшего качества.

● К пряже с утолщениями подойдет только рельефный узор, чулочная и ажурная вязка будет неаккуратной.

● Чтобы проверить прочность окраски шерстяной нити, намочите ее кусочек в воде и прогладьте, положив в белую тряпочку. Если след остался, не используйте эту пряжу для контрастной вязки, лучше вяжите однотонную вещь.

● Улучшить прочность окраски можно следующим образом: мотки шерсти простирать в мыльной пене, прополоскать и мокрыми опустить в теплую воду с уксусной эссенцией (1 ст. л. на 1 л воды). Кипятить 20—30 мин., поворачивая мотки. Затем еще раз постирать, прополоскать.

● Чтобы выпрямить нить после распускания старой шерстяной вещи, ее надо смотать в мотки (пасма) диаметром в 20—30 см, постирать, предварительно связав в нескольких местах ниткой, и при сушке подвесить груз. Положение груза время от времени меняйте.

● Мотки шерсти при стирке нельзя усиленно тереть и выкручивать.

● При сматывании пряжи не следует делать тугих клубков, качество пряжи ухудшается.

● Для окрашивания 300 г пряжи требуется 6 л раствора красителя. Мотки должны плавать свободно.

● Перед крашением пряжу необходимо хорошо постирать в пене из простого хозяйственного мыла, затем тщательно прополоскать в теплой воде.

● Чтобы приготовить насыщенный раствор красителя для шерсти, то на 500 г пряжи потребуется полторы-две пачки красителя.

● Если нужен легкий полутон, краски используют чуть-чуть на кончике ножа.

- Вместо химических можно использовать природные красители, которые использовались в старину:

— темно-бежевый цвет — 200—300 г сухих листьев березы замочить на сутки в холодной воде (1—2 л воды на 100 г листьев), затем кипятить в той же воде 15—20 мин. В процеженный отвар опустить мотки шерсти и кипятить 1 час на слабом огне.

— желтый цвет — 250 г сухих опавших листьев березы залить 4 л воды, кипятить 3—4 часа. Отвар процедить. Отдельно растворить квасцы (22 г на 2 л воды) и в этой жидкости кипятить пряжу 30 мин. Затем переложить ее в отвар из березовых листьев и кипятить 1 час.

— красновато-желтый цвет — 400 г шелухи лука вымочить в 3—4 л воды 7 часов. Настой процедить, подогреть, опустить мокрые мотки шерсти. Кипятить 2 часа.

- Пряжа перед крашением должна быть чистой и мокрой.

- Для отбеливания пряжи можно воспользоваться следующими рецептами:

— на 1 л воды 5 г трехпроцентной перекиси водорода и 1 г нашатырного спирта. Выстиранные и прополощенные в воде с добавлением питьевой соды или нашатырного спирта (30 г на 80 л воды) шерстяные мотки опустить в раствор на 20—30 мин. После этого тщательно прополоскать.

— на 1 л воды — столовая ложка технического гидросульфита. Чистые и мокрые нити опустить в раствор на 15—20 мин. Затем прополоскать.

- Перед крашением через мотки шерсти протяните прочную веревку, концами которой можно потом регулировать процесс крашения.

- При крашении пряжи следует помнить:

— воду при опускании мотков не следует нагревать выше 40°;

— краситель в нее вливают через три слоя марли;

— в раствор добавить 2—3 ст. л. соли;

— после прогревания в течение 5—10 мин. вынуть мотки и добавить уксусную эссенцию (0,5 ст. л. на 2,5 л красящего раствора), мотки снова опустить;

— необходимо постоянно помешивать мотки, иначе окраска не будет однородной;

— после кипячения в течение 20 мин. снова вынуть мотки и добавить ту же порцию уксусной эссенции. Раствор перемешать и снова опустить пряжу. Кипятить 20—30 мин.;

— мотки вынуть из бака после полного остывания;

— окрашенную пряжу прополоскать в теплой воде с уксусом несколько раз;

— сушить в теплом месте. На холоде пряжа грубеет.

- Не стоит распускать старые шерстяные вещи фабричной вязки. Их целесообразнее перекрасить и выкроить другую вещь или скомбинировать с шерстяной тканью.

● Чтобы распустить свалявшееся шерстяное изделие ручной вязки, надо предварительно его замочить в растворе: 3 ст. л. нашатырного спирта, 1 ст. л. скипидара, 1 ст. л. винного спирта на 10 л мыльной воды; прополоскать в воде с уксусом (1 ст. л. на 1 л воды).

● При распускании старой вещи отделяйте менее прочную пряжу, выбрасывайте выношенные места, связывая оставшиеся концы узлом.

● Детские вещи лучше вязать сверху вниз — так их легче дотачивать и удлинять.

● Когда манжеты и воротник одежды порвутся, их можно заменить вязаными.

● Вязаные изделия после стирки лучше сушить, завернув в полотенце или расстелив на полотенце на горизонтальной поверхности.

● Если изделия вяжутся из новой шерсти, не выбрасывайте этикеток до конца работы — так легче будет найти новые клубки, если пряжи не хватит.

● Для работы необходимо приобрести легкие, хорошо отполированные спицы, концы которых не должны быть сильно острыми. Спицы с тросиком применяются для вязки крупных вещей.

● Каждая спица имеет свой номер в зависимости от диаметра ее в миллиметрах. Рекомендуется иметь набор спиц от № 1 до № 10.

● Спица должна быть в два раза толще нити.

● При вязании необходимо сделать поправку на то, как вяжет исполнительница — туго или слабо.

● Ориентироваться в подборе спиц на первых порах поможет таблица.

Число нитей пряжи № 32/2	Номер спиц	Число нитей пряжи № 32/2	Номер спиц
2	1	12	6
2	1,5	13	6,5
3	2	14	7
4	2,5	15	7,5
5	3	16	8
6—7	3,5	17	8
8	4	18	8
9	4,5	19	8
10	5	20	8
11	5,5		

НАБОР ПЕТЕЛЬ

Две длинные спицы сложить вместе. Затем конец нитки (длина свисающего конца должна быть вдвое больше ширины полотна, которое вяжет-

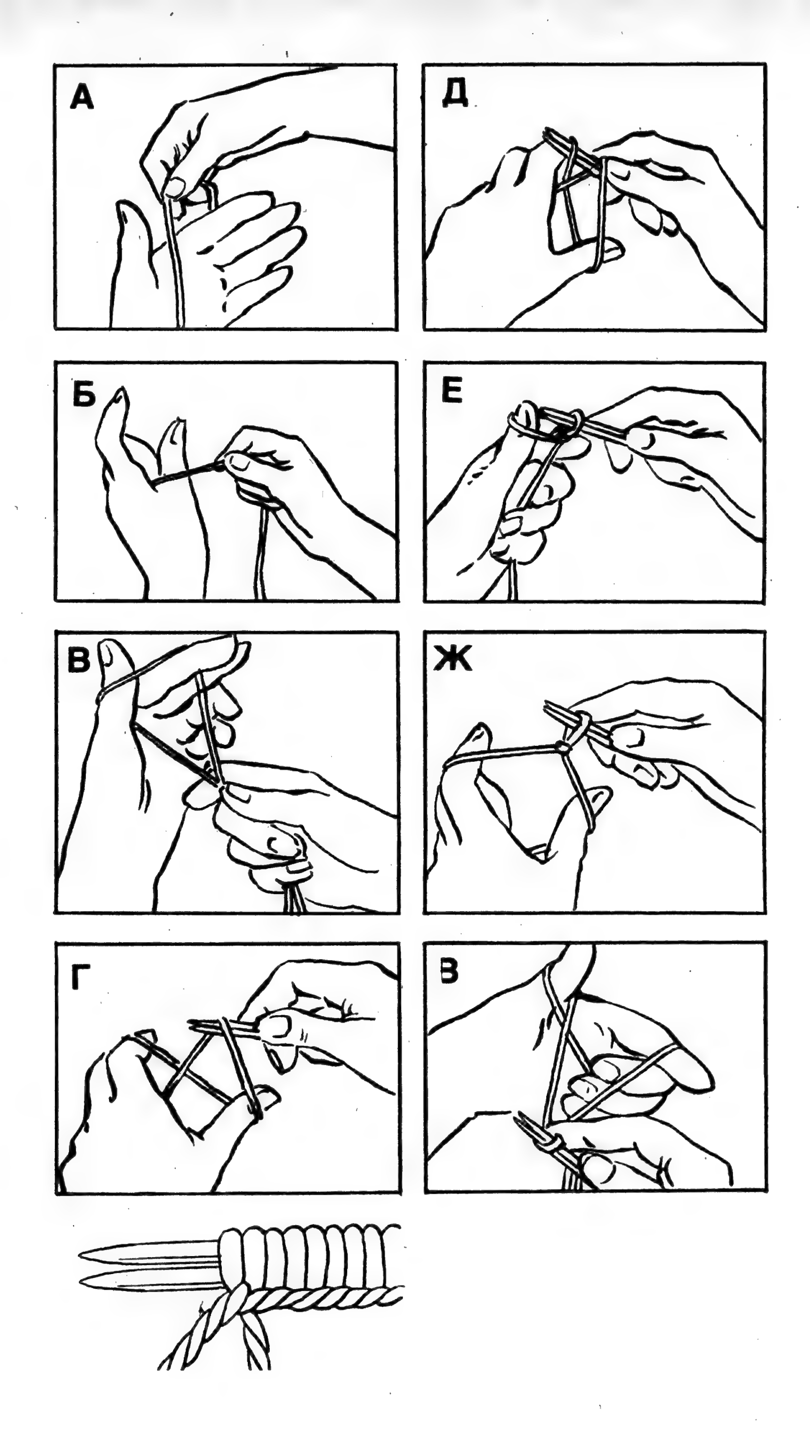


Рис. 27. Набор петель.

ся), набросьте на большой палец левой руки, протяните эту нить на указательный палец, остальную часть нити и нить от клубка зажмите тремя другими пальцами левой руки. Обе сложенные спицы заложите за эту нитку, оттяните ее к большому пальцу, чтобы вокруг него образовалась петля. В эту петлю проденьте нитку, которая тянется от указательного пальца, вытяните ее спицами из петли большого пальца, затем выньте палец из этой петли, затяните находящуюся к вам ближе нитку потуже. Получится первая петля. Сколько нужно петель для вязания, столько раз и повторите этот прием (рис. 27).

Когда провязан первый ряд, осторожно выньте из петель одну спицу, другую оставьте на набранных петлях. Затем нужно взять в правую руку свободную от петель спицу, в левую спицу с петлями. Поставить обе спицы горизонтально, так, чтобы они встретились своими концами. Концом правой спицы продеть в первую петлю на левой спице и захватить нитку, которая лежит на указательном пальце. Когда продернутой в петлю спицей нитка будет захвачена, ее следует протянуть в эту нитку и вытянуть к себе, затем осторожно из старой петли вытолкнуть левую спицу. В таком порядке следует вязать до конца ряда. Когда будет провязана последняя петля, правую спицу переложить в левую руку и вязать следующий ряд.

ПРИЕМЫ ВЫПОЛНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ РИСУНКОВ ВЯЗКИ

Лицевые петли имеют вид плетеной косички. Вяжутся следующим образом: нитка от клубка лежит на указательном пальце левой руки. Спицей, находящейся в правой руке, через петлю левой спицы надо зацепить эту нитку в виде петли и снять петлю с левой спицы. Лицевые петли вяжутся как за переднюю нитку, так и за заднюю (рис. 28).

Изнаночные петли — обратная сторона лицевых петель. Вяжутся так: нитка от клубка лежит перед крайней петлей поверх спицы, находящейся в левой руке. Проводя правой спицей под этой ниткой в петлю, надо перехватить нитку и протянуть ее через петлю, затем петлю снять. Изнаночные петли вяжутся как за переднюю, так и за заднюю нить (рис. 29).

Кромочные петли. Первую кромочную петлю любого ряда переснимают с левой спицы на правую, не провязывая. Последнюю кромочную петлю любого ряда следует провязывать изнаночной петлей. Таким образом края вязаного полотна будут ровными, их легко будеть сшить.

Простая резинка. Если чередовать лицевые и изнаночные петли (2 × 2) на всем протяжении вязки, то получится рисунок, который называется простая резинка. Иногда чередуют петли 1 × 1, 3 × 3 и т. д. Обычно «резинка» служит низом, манжетами свитеров, кофты, других изделий (рис. 30).

Закрепление вязки. Чтобы закрепить и снять со спиц вязку, надо провязать одновременно две крайние петли, затем полученную петлю надеть снова на левую спицу, соединить эту петлю со следующей петлей и опять провязать обе петли вместе. Так вязать до конца ряда. Через последнюю петлю протянуть конец нити и оторвать.

ПРОСТЕЙШИЕ ВИДЫ ВЯЗОК

Платочная — если все ряды изделия выполняются лицевыми петлями.

Чулочная. Одна сторона изделия вяжется лицевыми петлями, другая — изнаночными.

Перекрещенная платочная. Нечетные ряды вяжутся лицевыми петлями, четные изнаночными.

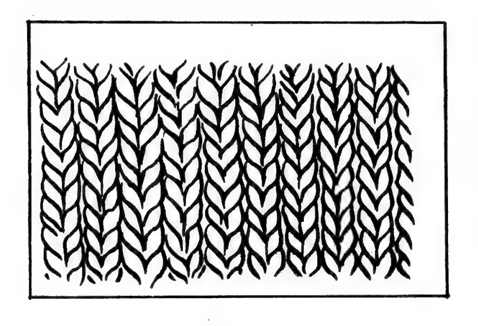


Рис. 28. Лицевые петли.

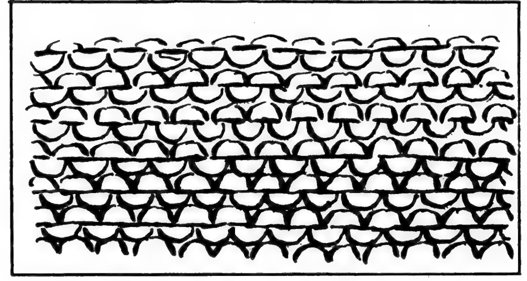


Рис. 29. Изнаночные петли.

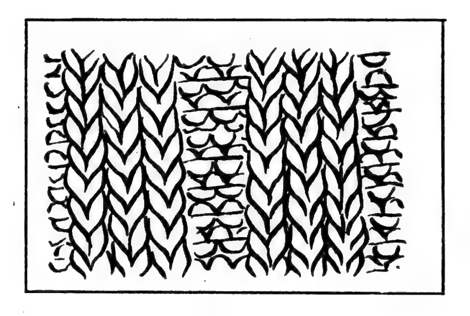


Рис. 30. Простая резинка.

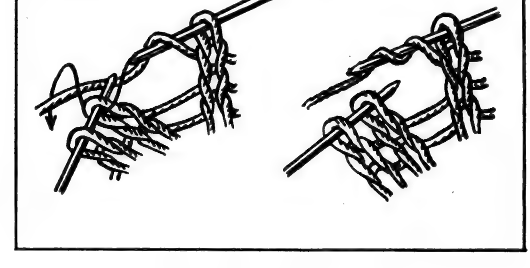


Рис. 31. Накиды и ажуры.

Вязка «под петлю». Правую спицу при провязывании лицевой петли вводить не в петлю, находящуюся на спице, а в петлю под ней. Прием используется для вязки «резинки» (1 × 1), которая называется «норвежской резинкой».

Накиды и ажуры. В вязании распространено использование накидов. Для их выполнения в лицевом ряду перед провязыванием очередной петли на правую спицу накидывают рабочую нить (рис. 31). Затем в изнаночном ряду накид провязывается изнаночной петлей. В результате на

вязаном полотне образуются небольшие отверстия, которые при определенном расположении образуют ажурный узор. На рисунке показан накид одинарный и двойной.

«Английская» резинка. Набрать нечетное количество петель. 1-й ряд — 1 лицевая петля, 1 накид, 1 снять. 2-й ряд и все последующие ряды — перед каждой изнаночной петлей делать накид, а изнаночную петлю снимать не провязывая. Петлю с накидом считать за одну петлю и вязать лицевой за переднюю нить (рис. 32).

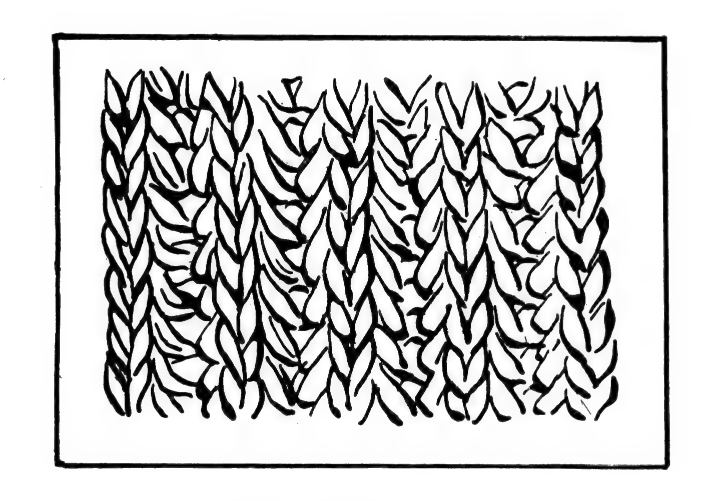


Рис. 32. «Английская» резинка.

Убавление, прибавление петель. Накид используют для образования дополнительных петель. В этом случае провязывать его в изнаночном ряду следует за заднюю стенку.

Прибавляют петли также из протяжки — из нити, находящейся между петлями. Для этого правую спицу вводят под протяжку между петлями, захватывают рабочую нить и протаскивают ее вверх под протяжкой.

Прибавить петли можно и с помощью дополнительного набора (накручивания нити на спицу) — в этом случае полотно расширится ступенькой.

Убавляют петли путем провязывания двух последних петель изнаночной петлей.

В середине вязаного полотна убавлять петли удобно провязыванием двух и более петель вместе в лицевом ряду вязания.

Убавляются петли и уже знакомым способом — путем закрепления петель. Этот способ удобен для того, чтобы выдержать рельеф выкройки изделия.

ВЯЗАНИЕ НЕКОТОРЫХ ИЗДЕЛИЙ

Освоив основные приемы вязания, вы сможете овладеть мастерством исполнения любых узоров и даже придумывать их сами.

Прежде чем начать вязать изделие, профессионалы советуют изготовить контрольный образец для определения плотности вязания с тем, чтобы готовое полотно правильно легло на выкройку. Простые в исполнении изделия, предложенные в этом разделе, помогут вам подойти вплотную к выполнению более сложных вязаных моделей.

ДЕТСКИЕ НОСКИ-БАШМАЧКИ

Вяжутся на двух спицах. Используется старая шерсть. Набрать нечетное число петель (объем ноги вокруг щиколотки). Платочной вязкой провязать несколько рядов (отрезок от пятки до щиколотки), затем отсчитать половину петель и пометить цветной нитью центральную нечетную

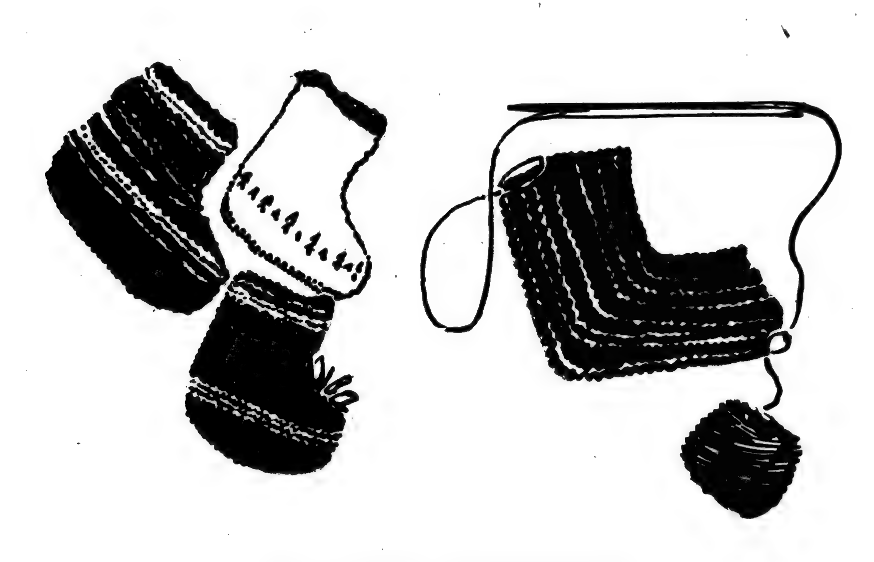


Рис. 33. Детские носки-башмачки.

петлю. Вязать и далее платочной вязкой, но в каждом ряду делать по два накида — один до и один после центральной петли. Эта часть носка составляет расстояние от конца подъема ноги до большого пальца. Число рядов определить, прикладывая вязание прямо к ноге. Теперь провяжите 6 рядов чулочной вязкой без прибавления петель. Там, где ровное полотно, — лицевая часть носка.

Вязание продолжить платочной вязкой, сбавляя через ряд по 4 петли — одну в начале вязания, еще одну в конце полотна и по одной перед центральной петлей и после нее.

Так убавляя, провязать 8 рядов. Последний ряд закрыть. Полотно сложить пополам — оно будет повторять профиль ноги. Сшить низ и боковую сторону (рис. 33).

МУЖСКОЙ ЖИЛЕТ. (Размер 52—54).

300 г рижской шерсти серого цвета, 100 г мелана синего цвета в 2 нити, для отделки — мелан в 3 нити. Спицы № 2.

Виды вязки:

1. Основной узор: число петель, кратное 6.

1-й ряд (изнаночный) и все нечетные — 5 лицевых, 1 снять с накидом.

2-й ряд и все четные — петлю с накидом провязать вместе лицевой, 5 изнаночных.

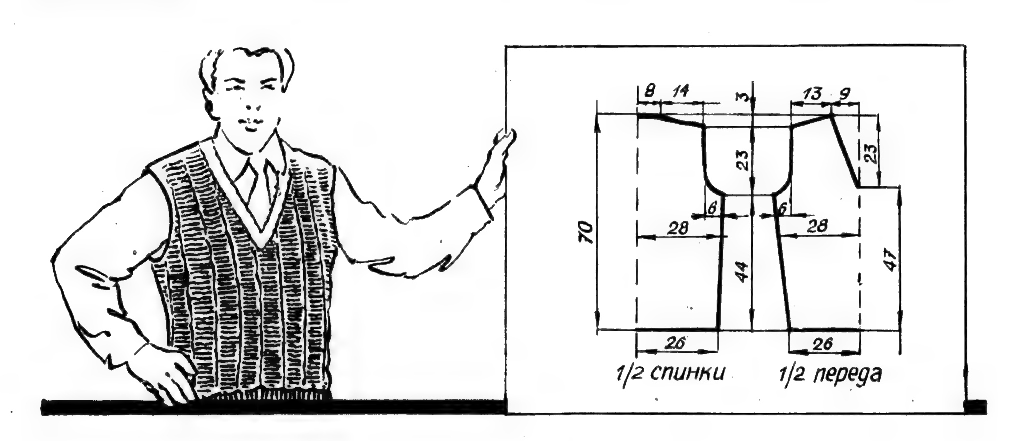


Рис. 34. Мужской жилет.

3-й ряд. Повторить с 1-го ряда.

2. Низ изделия, проймы и вырез горловины — резинка 1 × 1. Плотность вязки на 1 см: по горизонтали — 2,5 петли, по вертикали — 3 ряда.

Спинка. Набрать 120 петель и вязать 3 см резинкой 1 × 1. Затем равномерно прибавить в 1 ряду 10 петель и вязать 44 см от начального ряда, прибавляя с обеих сторон 7 раз по 1 петле через каждые 6 см.

В проймах закрыть 6 раз, 3 петли и 6 раз по 1 петле. Вязать по прямой 23 см. Плечо закрыть в 5 приемов по 7 петель. Остальные петли (ворот) закрыть в 1 ряду.

Перед. До выреза горловины вязать по описанию спинки. Затем разделить петли на 2 равные части и вязать каждую часть отдельно, убавляя по вырезу горловины 11 раз по 1 петле через каждые 2,2 см. Плечо закрыть в 5 приемов: 3 раза по 7 петель, 1 раз — 6, 1 раз — 5.

Отпарить утюгом через мокрую тряпку все детали жилета. Сшить по боковым и плечевым швам.

Набрать на спицы нитью для отделки 151 петлю, обозначить центральную (76-ю) петлю, с обеих сторон которой в каждом лицевом ряду провязывать 2 петли вместе (У-образный вырез). На всех петлях вязать 3 см резинкой 1 × 1, затем закрыть петли в 1 ряду. Отделку пришить (рис. 34).

ЖИЛЕТ ДЛЯ ПОДРОСТКА С КОНТРАСТНЫМИ ПОЛОСАМИ. (Размер 46).

Расход пряжи: 20 г сине-зеленой, 100 г — оранжево-красной, 100 г — черной. Спицы № 3.

Основная вязка — чулочная. Отделочная вязка — резинка 1 × 1. Жилет вяжется снизу вверх.

Перед. Набираем на спицы 94 петли. Вяжем резинку 1 × 1 высотой 7 см. В резинке чередуем цветные полосы: черная — 2,5 см, красная — 1,3 см, черная 0,7 см, красная — 2,5 см. Цветную нить вводим лицевой по лицу.

Переходим к чулочной вязке. Вяжем основным цветом 7 см.

Затем выполняем цветные полосы: черная — 6 рядов, красная — 2 ряда, сине-зеленая — 4 ряда, черная — 6 рядов, красная — 2 ряда, черная — 2 ряда, красная — 6 рядов.

Основным цветом провязываем чулочной вязкой 7 см. Повторяем узор из цветных полос. Выполняем вырез проймы. После очередной цветной полосы приступаем к выполнению выреза горловины. Петли плеча закрываем в три раза.

Спинка. Набираем на спицы 84 петли. Вяжем так же, как перед. Вырез горловины оформляем при первом закрытии петель плеча.

На чертеже показана схема 1/2 переда и спинки жилетов (рис. 35).

ЛЕТНЯЯ КОФТА ДЛЯ ДЕВУШКИ. (Размер 46—48).

Для работы потребуется 400 г хлопчатобумажной пряжи, спицы № 3. Резинка 1 × 1 выполнена на спицах № 2. Основное вязание — ажурное. Начать работу с контрольного образца (см. схему). Изнаночные ряды по рисунку (накиды провязывать изнаночными петлями). С 21 ряда узор повторяется с 1-го ряда. Рассчитайте по образцу плотность вязанья, а затем, пользуясь выкройкой, определите число петель для начала работы. Спинку и перед вяжите по выкройке, начиная с резинки 1 × 1 высотой 6 см.

Сшейте спинку и перед. Наберите петли из кромочных петель пройм и обвяжите их резинкой 1 × 1 высотой 3 см. По лицевой стороне модели наберите петли для обработки горловины (спицы № 3) и свяжите 2 см резинкой 1 × 1, затем спицы поменяйте на № 2 и, связав еще 2 см резинки, закройте петли (рис. 36).

Условные обозначения схемы:

1 — лицевая петля

0 — накид

— — изнаночная петля

л — 2 петли вместе с лицевой за передние стенки

х — 2 петли вместе с лицевой за задние стенки.

ЖЕНСКИЙ ПУЛОВЕР. (Размер 48—50.)

500 г тонкой светлой шерсти. Спицы — длинные кольцевые №№ 3, 3,5.

Образцы вязки:

I. Резинка 1 × 1 (1 лицевая петля, 1 изнаночная).

II. Чулочная (лицевые петли по лицевой стороне вязки, изнаночные по изнаночной).

III. Отделочная полоса (* — знак повторения. Петли, заключенные между двумя такими знаками, повторяются несколько раз в зависимости от количества петель на ваших спицах):

1-й ряд: 1 краевая, * 3 лицевые, 3 изнаночные *, 1 краевая.

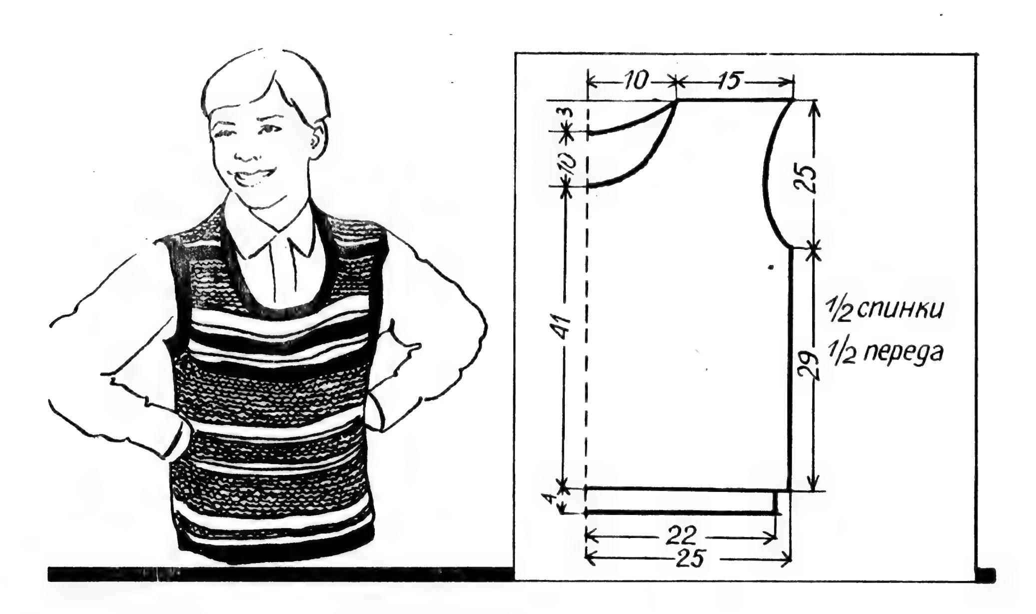


Рис. 35. Жилет для подростка с контрастными полосами.

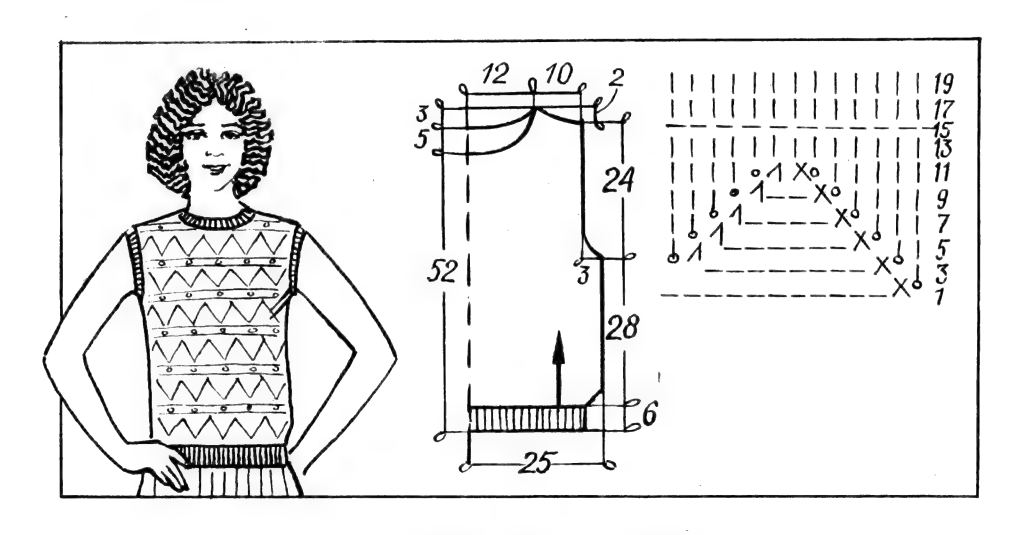


Рис. 36. Летняя кофта для девушки.

2-й ряд: 1 краевая, дальше — по рисунку, то есть лицевые над лицевыми, изнаночные над изнаночными, 1 краевая.

3-й ряд: 1 краевая, *3 лицевые, 1 изнаночная, 1 петлю снять, не провязывая, на правую спицу (рабочая нить лежит за петлей), 1 изнаночная *, 1 краевая.

4-й ряд: вяжите, как 2-й ряд, а снятые петли предыдущего ряда снова снимайте непровязанными (рабочая нить перед петлей).

5-й и 7-й ряды: все петли лицевые.

6-й и 8-й ряды: все петли изнаночные.

9-й ряд: 1 краевая, * 3 изнаночные, 3 лицевые, * 1 краевая.

10-й ряд: вяжите по рисунку.

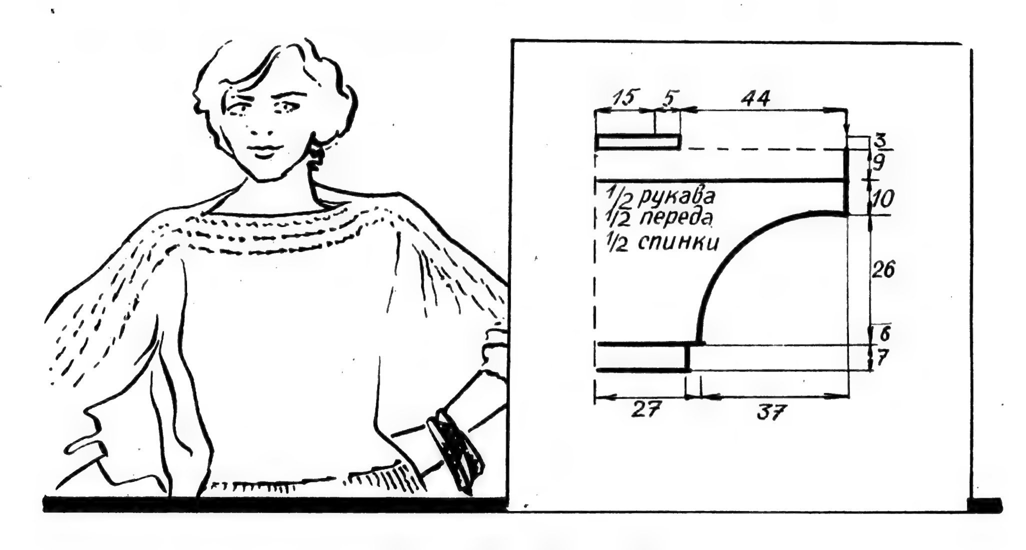


Рис. 37. Женский пуловер.

11-й ряд: 1 краевая, * 1 изнаночная, 1 петлю снять, не провязывая, на правую спицу (рабочая нить лежит за петлей), 1 изнаночная, 3 лицевые *, 1 краевая.

12-й ряд: вяжите, как 4-й ряд. Снятые петли снова снимайте непровязанными (рабочая нить лежит перед петлей).

13-й и 15-й ряды: вяжите лицевыми петлями.

14-й и 16-й ряды: вяжите изнаночными петлями.

Рисунок повторяется с 1-го по 16-й ряд два раза.

Плотность чулочной вязки: 26 петель в ширину и 33 ряда в высоту равны 10 ×10 см.

Пуловер выполняется целым полотном (перед и спинка). Для начала переда наберите 126 петель на спицы 3 мм и провяжите 7 см резинкой 1 × 1. В последнем ряду резинки прибавьте 18 петель (чтобы прибавления были меньше заметны, поднимите на левую спицу поперечную нитку из предыдущего ряда, лежащую между двумя петлями, и провяжите ее лицевой петлей, вводя спицу за заднюю стенку). После прибавления на спицах — 144 петли. Перейдите на чулочную вязку спицами 3,5 мм. Провязав 20 рядов, начинаем выполнение кимоно. Для этого прибавляем с обеих сторон 12 раз по одной петле в каждом четвертом ряду. Далее — 5 раз по одной, 5 раз по две, 5 раз по три и 3 раза по пять петель в каждом

втором ряду. И наконец, сразу по 38 петель с обеих сторон. На спицах — 334 петли. Провяжите 10 см без изменений, а затем начинайте выполнение отделочной полосы по приведенному выше образцу. При этом каждый ряд начинайте 1 краевой петлей и 1 изнаночной, а заканчивайте 1 изнаночной и 1 краевой. На 32-м ряду отделочной полосы (примерно на 58 см общей высоты пуловера) будет достигнута линия плеча.

Теперь снимите с обеих сторон по 128 петель на запасные спицы, а на оставшихся в середине 78 петлях, составляющих горловину, провяжите по лицу работы 1 ряд изнаночными петлями, потом прибавьте с обеих сторон по 14 петель для подшивки горловины переда (на спицах — 106 петель), провяжите еще 3 см чулочной вязкой и закройте сразу все петли.

Затем наберите 106 петель на эти же спицы и провяжите 3 см чулочной вязкой для подшивки горловины спинки. Закройте с обеих сторон по 14 петель. На оставшихся 78 петлях провяжите по лицу работы один ряд изнаночными петлями, присоедините к ним с обеих сторон по 128 петель, снятых на запасную спицу. Провяжите по всем 334 петлям отделочную полосу по образцу. Далее спинку вяжите по описанию переда, но в зеркальном отражении, то есть вместо прибавлений делайте убавления петель (рис. 37).

ЖИЛЕТ ИЗ МОХЕРА. (Размер 46).

100 г тонкого мохера в одну нить и 200 г пряжи № 10/2 в одну нить, соединенные вместе. Спицы № 4.

Вязка: «плетенка» и диагональная чулочная.

Узор: «плетенка»: наберите 20 петель (число должно делиться на 6 плюс 2 кромочные).

1-й ряд — лицевые петли.

2-й и все четные ряды — изнаночные петли.

3-й ряд — и каждые шесть петель вяжите в следующей последовательности: первые 3 петли, не провязывая, переснимите на дополнительную спицу и оставьте за работой. 3 лицевые, 3 лицевые с дополнительной спицы и так до конца ряда.

5-й и 7-й ряды — лицевые петли.

9-й — 3 лицевые*, каждые следующие 6 петель вяжите так: первые 3 петли переснимите на дополнительную спицу и оставьте за работой. 3 лицевые, 3 лицевые с дополнительной спицы. От * повторять до конца ряда. В конце ряда 3 лицевые и кромочная.

11-й и 13-й ряды — лицевые петли.

15-й ряд — узор повторять с 3-го ряда.

Рис. 38. Жилет из мохера.

Спинку и полочки вяжите снизу вверх. Готовые детали слегка отпарьте с изнаночной стороны полотна через 2 слоя влажной марли. Сшейте жилет. Из пряжи № 10/2 в одну нить на спицах № 2,5 свяжите бейки чулочным диагональным вязанием: начинайте бейку с трех петель и вяжите

чулочной вязкой, делая прибавления с помощью накида в каждом лицевом ряду (в начале ряда после кромочной, в конце — перед ней), в изнаночных рядах прибавлений нет. Когда на спице окажется 8—10 петель, вяжите так: в конце каждого лицевого ряда продолжайте прибавлять петли, а в конце каждого изнаночного вяжите кромочную и соседнюю с ней петлю вместе изнаночной — как можно слабее. Бейки отутюжьте и обшейте ими жилет. Сначала пришейте бейку к лицевой стороне модели. Затем туго отогните край полотна и пришейте бейку к изнанке потайным швом (рис. 38).

КРУГОВОЕ ВЯЗАНИЕ

Варежки

Варежки обычно выполняются по кругу на 5-ти спицах: на четырех находятся петли, пятой вяжут. Такое вязание называется круговым.

Для справки: на одну пару женских варежек требуется 75—100 г шерстяной пряжи, мужских — 100—130 г, детских — 40—75 г. Спицы № 2,5, вязание чулочное.

Варежки начинают вязать с манжеты, резинкой. На 2 спицы, сложенные вместе, набрать 56 петель (при условной окружности ладони 19 см). Одну из спиц освободить и провязать туго один ряд резинкой 1 ×1, одновременно распределяя петли на 4 спицы, 5-я спица рабочая. На 1-й и 2-й спицах — петли верхней части варежки, на 3-й и 4-й — нижней (ладонь). К петлям первой спицы приколите булавку (для ориентира). Вязание замыкается в круг, ведется по часовой стрелке. Резинка вяжется в 6—9 см. Затем идет чулочная вязка вплоть до основания большого пальца. Далее формируется отверстие для пальца. Его образуют на 3-й спице, для правой варежки и на 4-й — для левой. Ширина его равна числу петель на одной спице минус 4. (14 п — 4 п = 10 п). Эти 10 петель провязываются дополнительной нитью, после чего ее обрывают. Затем эти петли возвращаются на 3-ю спицу (правая варежка) или на 4-ю (левая варежка). Далее все петли вяжутся лицевыми рабочей нитью до конца мизинца. Затем заканчивается вязание убавлениями. Петли сокращаются по краям ладони. На 1-й и 3-й спицах первые 2 петли провязываются вместе с лицевой за задние стенки, на 2-й и 4-й — последние две петли — вместе с лицевой петлей за передние стенки.

Убавление делается в каждом ряду или через ряд. Когда на спицах останется по 2—3 петли, переведите петли верхней части на одну спицу, нижней — на другую и продолжайте убавления, пока не останется 2 петли. Нить оборвите, протяните петли одна через другую, затяните и спрячьте конец нити внутрь.

Вывязывание большого пальца (рис. 39). Удалить вспомогательную нить, чтобы образовалось отверстие. Его нижний край — 10 петель, верхний — 9 (таковы особенности кругового вязания). Петли нижнего края разделите поровну, наденьте на 2 спицы, прибавив на каждую по одной петле, вытянув их из боковых краев отверстия. Верхние петли тоже посадите на 2 спицы (5 и 4). Первой спицей подцепите с бокового края отверстия 1 петлю, второй — 2. На спицах оказалось по 6 петель. Петли первой спицы наметьте булавкой. Вяжите лицевыми петлями до середины ногтя, затем делайте убавления точно также, как в конце варежки.

Носки

Носки вяжутся на 5-ти спицах, чаще всего чулочной вязкой с манжеткой, выполненной резинкой.

Для справки: на пару женских носков расходуется 100—120 г пряжи, мужских — 120—150, детских 70—80 г, для высоких лыжных носков требуется 200 г шерсти. Спицы № 2,5.

Для расчета петель, требуется измерить объем ноги и щиколотки. По плотности вязания контрольного образца определить число петель в см (3 п. — 1 см). Это число округлить до четного в сторону увеличения, чтобы делилось на 4 без остатка.

Здесь предлагается образец носка на 40 петель.

Так же, как и у варежки, вяжется манжетка резинкой, петли распределяются на 4 спицы, 5-я свободная. К петлям 1-й спицы прикалывается булавка. Резинка вяжется высотой 4—5 см 1 ×1. Далее — чулочная вязка 5 см до щиколотки.

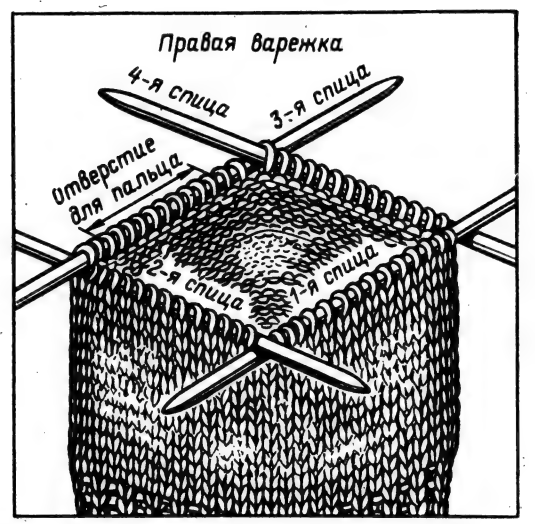
Формирование пятки. Разделить вязание на 2 равные части и дальше вязать только на петлях 2-х спиц — 3-ей и 4-ой, переведя их на одну спицу. Затем вяжется прямое полотно чулочной вязки на высоту пятки (рис. 40а). Высоту полотна определяют так: число кромочных петель полотна должно равняться количеству петель на одной спице. В данном случае будет 10 кромочных (20 рядов). После этого на лицевом ряду вязание приостанавливается. Теперь полотну нужно придать форму пятки. Разделите петли на 3 части (у нас 6—8—6—2 боковые и средняя). Далее следуют убавления. 1 ряд (изнаночная сторона) — вяжутся 6 петель боковой стороны, петли средней части, кроме последней — она провязывается вместе с соседней петлей 2-ой боковой части (5 петель 2-й боковой части остались непровязанными). Вязанье поверните. 2-ой ряд (лицевая сторона): кромочную петлю снять и туго подтянуть к спице, связать все петли средней части, кроме последней петли — она провязывается вместе с соседней петлей — 1-й боковой части лицевой петлей за задние стенки. Вязанье повернуть. Продолжать, пока не убавятся все петли боковых частей и на спице не останутся 8 петель средней части (при вывязывании пятки для прочности добавляют капроновую нить).

Вязание до мыска. Спицей с петлями средней части набрать новые петли по лицевой стороне носка из кромочных пятки (по 10 петель) (рис. 40б). Далее свободной спицей провязать 10 петель на 1-й спице, затем другой спицей 10 петель на 2-й. Свободной спицей набрать новые петли с края полотна (столько же, как и с противоположного) и ею провязать половину петель средней части (4 петли).

В работе опять 4 спицы, на 3-й и 4-й больше петель, чем на 1-й и 2-й. Лишние петли нужны для более свободного облегания. Вязать по кругу, одновременно убавляя лишние петли на 3-й и 4-й спицах, провязывая по 2 вместе изнаночной петлей через 2 круга.

Чтобы утолщения от убавлений не мешали при ходьбе, делайте их с краев ступни, т. е. в начале 3-й спицы и в конце 4-й. Когда на спицах окажется по 10 петель, убавления прекратите и вяжите носок до конца мизинца.

Убавления на мыске делаются, как на варежке или иначе: в каждом ряду (или через ряд) провязывать по 2 петли вместе с изнаночной в конце очередной спицы. Убавляется до тех пор, пока на спице не останется 1 петля. После этого нить обрывается и туго стягивается конец носка. Нить прячется внутрь носка.



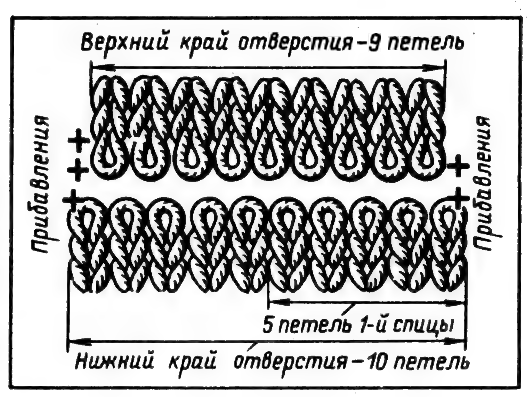
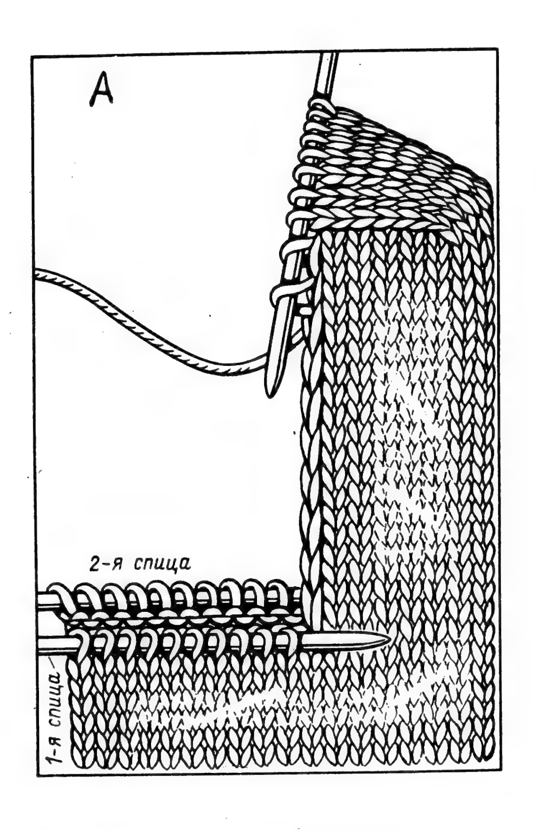


Рис. 39. Вывязывание большого пальца варежки.



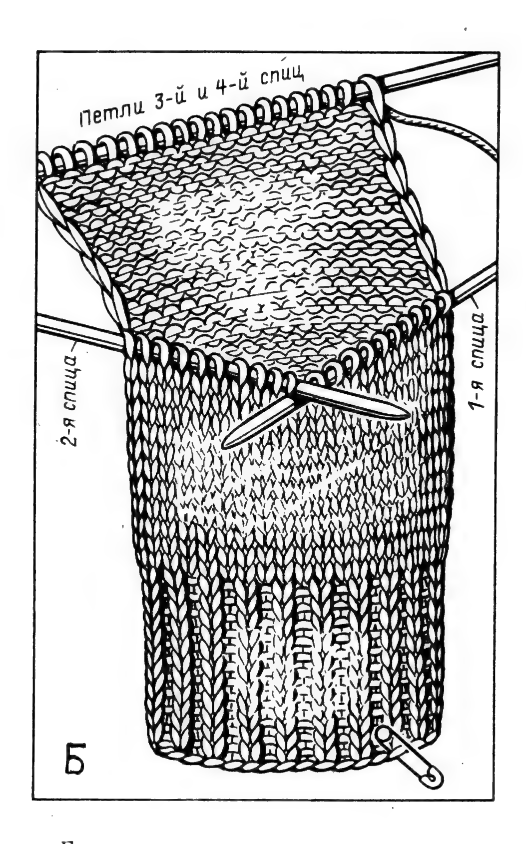


Рис. 40. А — формирование пятки носка. Б — вязание носка до мыска.

УЗОРЫ

«Плетенка»-1. Набрать 32 петли (число должно делиться на 12 плюс 6 дополнительных петель для симметрии узора плюс 2 кромочные).

1-й ряд — 6 изнаночных, *3 лицевые, 12 изнаночных. От * повторять до конца ряда. В конце ряда 6 изнаночных и кромочная.

2-й ряд: все четные ряды — по рисунку.

3-й и 7-й ряды — лицевые петли.

5-й ряд — 3 лицевые, *9 изнаночных, 6 лицевых.

От * повторять до конца ряда. В конце ряда 3 лицевые и кромочная.

9-й ряд — узор повторять с 1-го ряда.

Рис. 41.

Снятые петли на платочном вязанье. Набрать 24 петли (число должно делиться на 3, кромочные входят в этот счет).

1-й ряд — лицевые петли.

2-й ряд — 1 снять (нить перед петлей), 2 лицевые и т. д.

3-й ряд — узор повторять с 1-го ряда.

Рис. 42.

Букле. Набрать 32 петли (число должно делиться на 6 плюс 2 кромочные).

1-й и 2-й ряды — 4 лицевые, 2 изнаночные и т. д.

3-й и 4-й ряды — 1 лицевая, *2 изнаночные, 4 лицевые.

От * повторить до конца ряда. В конце ряда 3 лицевые и кромочная.

5-й ряд — узор повторять с 1-го ряда.

Рис. 43.

«Плетенка»-2. Набрать 26 петель (число должно делиться на 3 плюс 2 кромочные). Вязать свободно.

1-й ряд — после кромочной каждые 3 петли провязать так: сначала провязать их вместе лицевой за задние стенки, затем, не снимая петель со спицы, сделать 1 накид и еще раз провязать их вместе лицевой за задние стенки и т. д.

2-й ряд — 2 изнаночные, * следующие 2 петли провязать так: сначала 2-ю изнаночной, затем, не снимая ее со спицы, 1-ю петлю изнаночной, после этого обе перевести на правую спицу; далее 1 изнаночная. От * повторять до конца ряда. В конце ряда 1 изнаночная и кромочная.

3-й ряд — узор повторять с 1-го ряда.

Рис. 44.

«Хлебный колос». Набрать нечетное число петель, например 27.

1-й ряд — 1 лицевая за заднюю стенку, при этом нить на правую спицу набрасывать сверху на себя (как при вязании крючком), 1 изнаночная и т. д.

2-й и все последующие ряды — по рисунку, лицевые и изнаночные выполнять, как в 1-ом ряду.

Рис. 45.

Узор «ткань». Набрать четное число петель, например 26.

1-й ряд — лицевые петли.

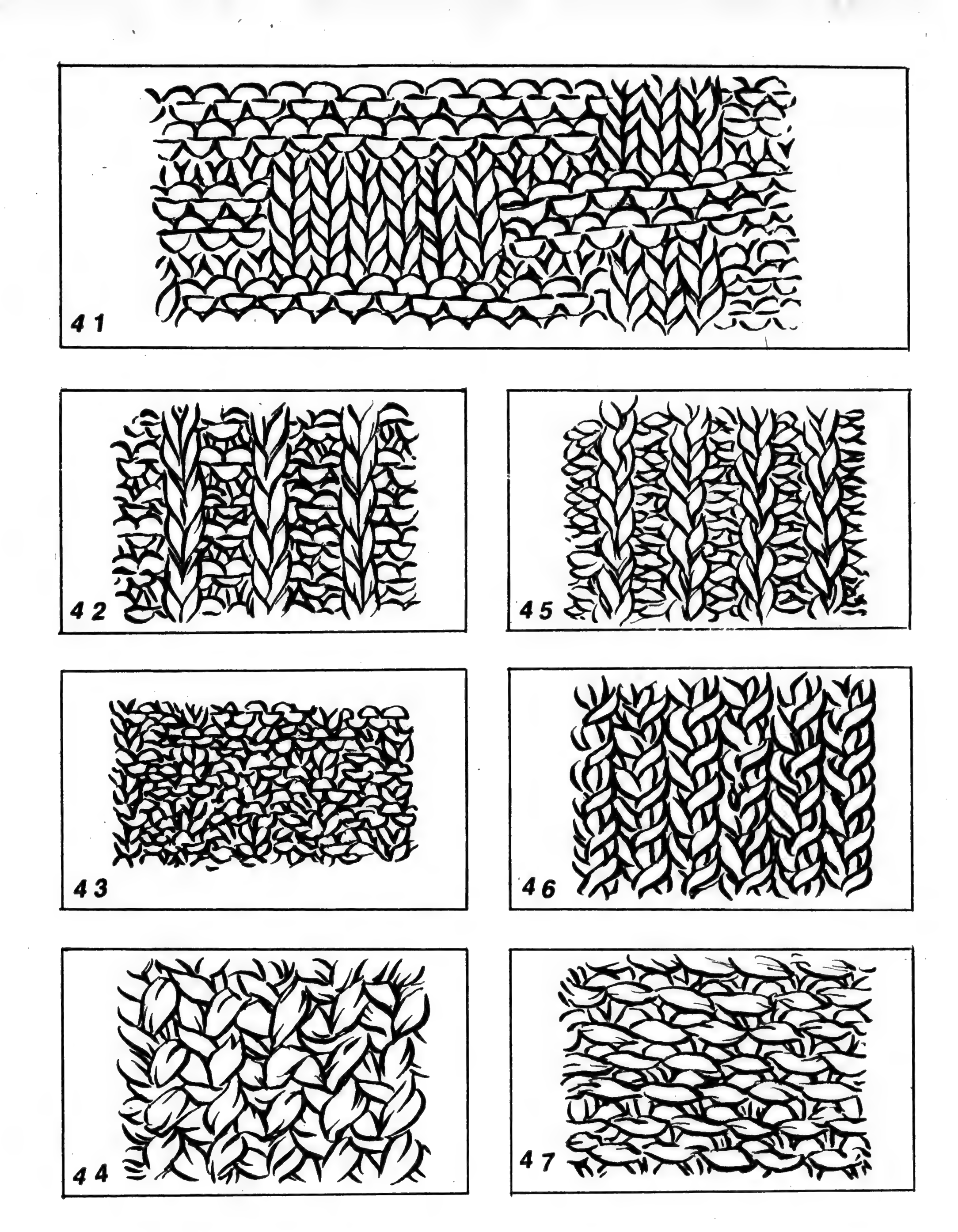


Рис. 41. Узоры вязания.

2-й ряд — 2 вместе изнаночной, не снимая с левой спицы, 1-ю из них провязать еще раз изнаночной, затем провязанные петли перевести на правую спицу и т. д.

3-й ряд —узор повторять с 1-го ряда.

Рис. 46.

Протяжки. Набрать нечетное число петель, например 27 (узор получается с изнаночной стороны).

1-й и 3-й ряды — изнаночные петли.

2-й ряд — после кромочной 1 снять (нить перед петлей), 1 изнаночная и т. д.

4-й ряд — 1 изнаночная, 1 снять (нить перед петлей) и т. д.

5-й ряд — узор с 1-го ряда.

Рис. 47.

НЕКОТОРЫЕ ТОНКОСТИ ВЯЗАНИЯ

● Возьмите за правило: пересчитывать петли после набора вязания (считайте парами). Это поможет избавиться от ошибки при вывязывании узора.

● Нечетные ряды всегда выполняются по лицевой стороне, четные — по изнаночной.

● Высота одной кромочной петли равна двум провязанным рядам. По кромочным петлям легче считать ряды.

● Резинку часто вяжут на более тонких спицах, чем все изделие, чтобы она стала плотной, упругой.

● Если вместо лицевой ошибочно провязана изнаночная петля, то, связав ряд до этой петли, ее распустить и перевязать без рабочей нити, затем провязать с рабочей нитью.

● Если клубок закончился в середине вязаной вещи, лучше петли распустить и новую нить привязать с краю.

● Для шарфов «английской» вязкой петли начального ряда вяжутся утолщенной нитью (сдвоенно), тогда край не будет стянутым. Закрывая петли шарфа, не забудьте снова сдвоить нитку.

● Для вязаных вещей припуск на свободное облегание меньше, чем для изделий из ткани.

● Набрав начальный ряд петель, найдите середину изделия и отметьте цветной нитью — это поможет правильно накладывать деталь на выкройку.

● При вязании разноцветными нитками — новую нить вводить лучше с лицевой стороны, рисунок получится рельефнее. Клубки с цветными нитками удобно при вязании класть в целлофановые пакеты — они не спутаются.

● Детали крупных изделий рекомендуется выполнять в следующем порядке: сначала рукава, затем спинку и в последнюю очередь — перед. Если перед состоит из полочек, то вывязывают сначала полочку, на которой располагаются пуговицы, затем полочку с петлями. В ходе работы захочется изменить модель, и на полочках это сделать легче.

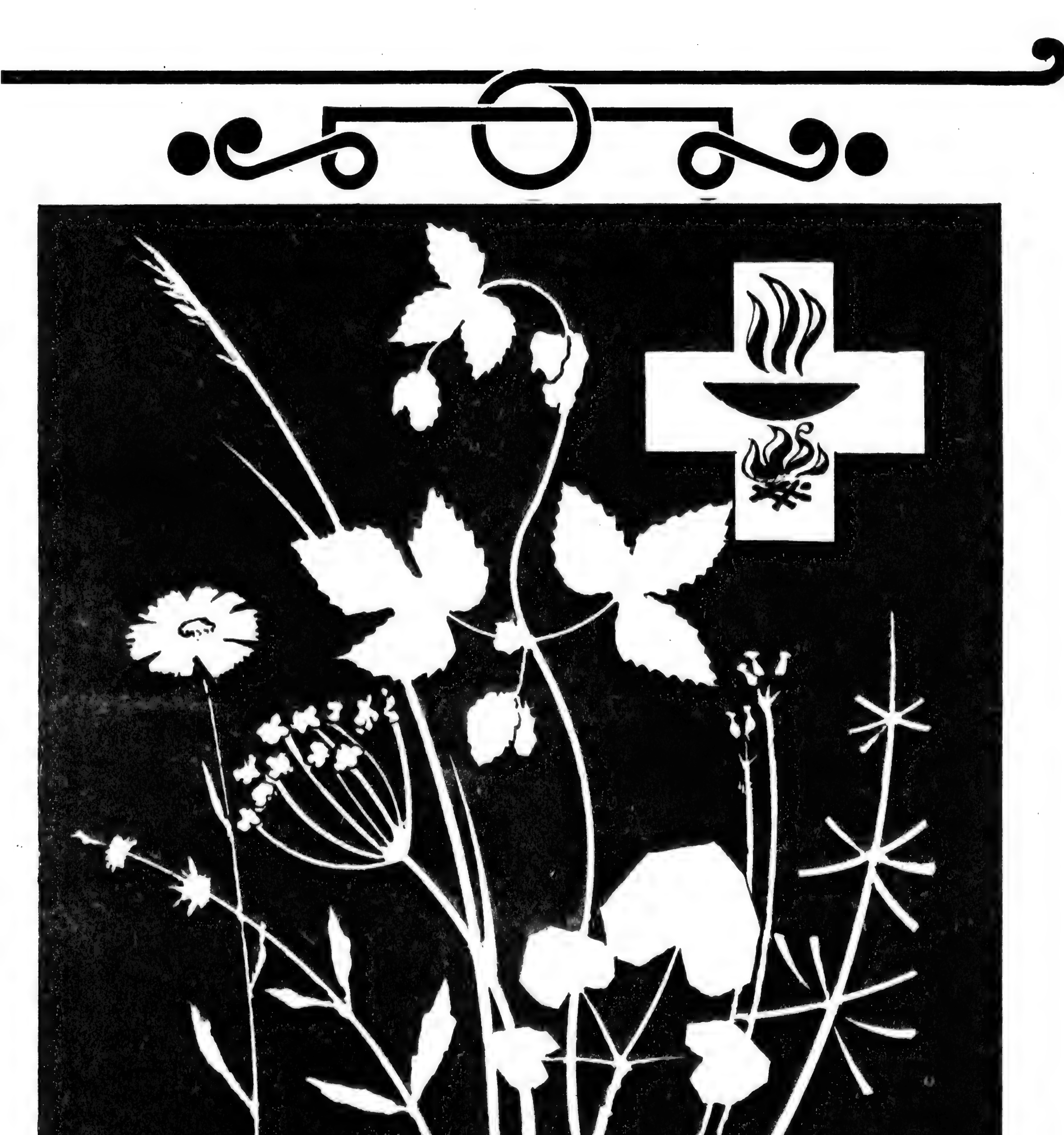
● Два рукава можно вязать сразу. Для этого на одну спицу набирают петли для двух рукавов от двух клубков.

● Готовые детали перед сшиванием отпаривают горячим утюгом на мягкой подстилке через мокрую тряпку.

● Детали вязаных изделий сшивают швом «через край» той же ниткой, которой выполнено изделие, или «за иголку» по кромочным петлям.

● Если модель выполняется для мужской или детской фигуры с выступающим животом, рекомендуется вязать боковой шов переда длиннее, чем спинка, на 2—3 см, припосаживая излишек при сшивании детали.

Аптека в природе





ЛЕЧАТ РАСТЕНИЯ

АЛОЭ
(столетник, «доктор»)

● Свежий сок алоэ обладает бактерицидным действием, возбуждает аппетит, улучшает пищеварение. Внутрь назначают при гастритах, энтеритах по 1 ч. л. 3 раза в день за полчаса до еды.

● В народной медицине сок алоэ в смеси с медом и маслом применяется внутрь при туберкулезе легких и при истощении после болезней.

● Для получения сока алоэ в домашних условиях используют растение не моложе двух лет. Срезают крупные нижние и средние листья, промывают их кипяченой водой, затем режут на мелкие кусочки и выжимают сок через вдвое сложенную марлю.

● Из сока алоэ можно приготовить общеукрепляющую смесь, для чего берут 100 г сока, 500 г ядер грецкого ореха, 300 г мела, сок 3—4 лимонов. Применяют смесь для повышения сопротивляемости организма по 1 ч. л. три раза в день за 30 мин. до еды.

● Для приготовления водного настоя из листьев алоэ их растирают, заливают холодной кипяченой водой (1:5), настаивают в течение часа, затем кипятят 2—3 мин. и процеживают через марлю. Настой используется в виде примочек при кожных заболеваниях, воспалениях век, десен, а также для полоскания рта, горла и для быстрейшего заживления повреждений кожи и слизистых оболочек.

● Применяют настой алоэ и при излишней жирности кожи, а также для предупреждения появления морщин на лице.

● Чистый разрезанный лист алоэ прикладывают к ранам, порезам.

БОЯРЫШНИК

● Сушеные цветы и плоды боярышника (глод) обладают целебным свойством при лечении сердечных заболеваний, гипертонии, неврозов.

Для отвара: 20 г сухих ягод заварить стаканом кипятка. Пить вместо чая. 3 ст. л. цветков заварить 3-мя стаканами кипятка. Пить по 1 стакану 3 раза в день до еды.

Для настойки: 25 г плодов настоять в 100 г спирта. Принимать по 30—40 капель три раза в день до еды.

В А Л Е Р И А Н А

● Настой валерианы — хорошее тонизирующее средство при хронических расстройствах нервной системы, мигрени, стенокардии, спазмах пищевода.

1 ст. л. измельченных корней настаивать в стакане кипяченой воды 12 часов при комнатной температуре. Принимать по 1 ст. л. 3—4 раза в день.

Д Е В Я С И Л

● Как общеукрепляющее, косметическое средство, как способ лечения сахарного диабета используются корневища девясила.

Для целебного напитка: 50 г сухих корневищ залить 1 л воды, кипятить 20 мин., процедить, добавить полстакана любого фруктового или ягодного сока и 100 г сахара. Для болеющих сахарным диабетом в отвар добавляют мед.

Для лосьона: горсть измельченных корней проварить 10 мин. в 0,5 л сухого вина, процедить, хранить в прохладном темном месте. Протирать нормальную, жирную кожу. Для сухой кожи берется отвар на воде.

Д У Б

● Отвар коры молодого дуба помогает при лечении язвы желудка, желудочных кровотечений, обильных менструальных кровотечениях, поносах и частых позывах на мочеиспускание.

10 г коры заварить в 1 стакане воды. Принимать внутрь по 1 ст. л. 2—3 раза в день.

З В Е Р О Б О Й

● Водный настой зверобоя — испытанное средство при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, обладает мочегонным, противовоспалительным, антимикробным действием. 2 ст. л. травы заваривают двумя стаканами кипятка, настаивают 2 часа, принимают по 1/3 стакана в день.

● При язве желудка и двенадцатиперстной кишки помогает и такое лекарство из травы зверобоя. Траву порезать, залить оливковым маслом и стерилизовать 6 часов. Процедить, хранить в прохладном месте. Пить по 2 ст. л. за 30 мин. до еды.

● Зверобойное масло способствует заживлению гнойных ран, ожогов, помогает при обморожении.

1 л подсолнечного масла, 0,5 кг свежих цветов зверобоя, 200 г водки. В закрытой посуде настаивать в течение двух недель на солнце.

К А Л Е Н Д У Л А

● Настой календулы (ноготки) обладает противовоспалительным, обезболивающим, мочегонным свойством, понижает кровяное давление, снимает возбудимость. 1 ст. л. цветков календулы настаивать в двух стаканах кипятка 15 мин., процедить, принимать по 1/2 стакана 4 раза в день.

● Продолжителен сезон цветения календулы. За сезон цветочные корзинки растений можно собирать 15—20 раз и использовать как для приготовления настоев и мазей, так и сока, которые применяют и наружно в качестве антисептического и противовоспалительного средства.

● Календулу используют для полосканий при ангине, хроническом тонзиллите, воспалениях десен, слизистой оболочки носа, в виде примочек при коньюктивите, для ванн при диатезе, экземе.

● Мази из календулы помогают свести бородавки, мозоли, залечить трещины кожи, ожоги, отморожения. Свежие измельченные листья прикладывают к опухолям, нарывам, язвам.

● Сок цветков календулы, смешанный в равных частях с соком лимона, смородины, миндального масла, может быть использован для выведения веснушек. Полученным составом протирают кожу 2 раза в день. Через некоторое время веснушки блекнут или исчезают совсем.

● Для приготовления мази растирают 10 г измельченных в порошок сухих цветков календулы, тщательно смешивают с 50 г ланолина или вазелина. Однако, если есть возможность, то для приготовления мази лучше воспользоваться свежим соком растения, смешав его с ланолином в пропорции 1:10.

КАЛИНА

● Отвар коры калины в народной медицине используют как средство при внутренних и носовых кровотечениях (10 г коры на 1 стакан воды). Принимать по 1 ст. л. 3 раза в день.

● Отвар коры калины с отваром ромашки (1:4) ускоряет лечение при золотухе. (1 ст. л. смеси отваров 3 раза в день).

● Чай из ягод калины полезен при простуде.

● Сырые ягоды калины действуют как слабительное.

● Ягоды калины, перебродившие с сахаром, рекомендуется принимать при повышенном кровяном давлении. Сок калины полезен и как общеукрепляющее средство.

КРАПИВА

● Корень крапивы, сваренный с сахаром, или семена (1—3 г на один прием), растертые в воде, помогают при камнях в желчном пузыре и болезнях почек.

● Измельченные листья и стебли молодой крапивы полезно добавлять в любой салат. (Предварительно обдать кипятком). Крапива очистит организм от шлаков, отрегулирует углеводный обмен, улучшит деятельность эндокринных желез.

ЛИПА

● Отвар из цветков липы используют как потогонное, жаропонижающее средство при простуде. (В сочетании с малиной эффект усиливается).

● В виде припарок и примочек отвар применяют при ожогах, груднице, геморрое, ревматических и подагрических болях в суставах.

● Отвар липового цвета с содой (5 г на стакан отвара) полезен для полоскания при воспалительных заболеваниях горла.

Для отвара: 1,5 ст. л. измельченных цветов липы заварить 1 стаканом кипятка и настоять 20 мин. Процедить. Выпить 1—2 стакана на ночь.

ЛОПУХ

● Отвар, приготовленный из высушенных корней лопуха (корень не обмывать, а почистить щеткой и разрезать вдоль на дольки), хорошее мочегонное и потогонное средство.

● Для лечения диабета корень лопуха соединяют со стручками фасоли и листьями черники в равных количествах.

● Для лечения ревматизма корень лопуха соединяют с корнем девясила (поровну).

● Отвар из плодов лопуха используют как слабительное.

● Наружно отвар из корня лопуха способствует укреплению волос.

● Мазь, приготовленная на отваре из корней лопуха, используется как для укрепления волос, так и для лечения застарелых экзем.

Отвары для улучшения работы желудочно-кишечного тракта:

а) 15 г сухих корней лопуха заварить в 200 г кипятка, настоять 20 мин. Пить по 1 ст. л. 3—4 раза в день.

б) 20 г плодов лопуха заварить 200 г кипятка. Настоять 20 мин. Пить по 1 ст. л. 3—4 раза в день.

Мазь из отвара лопуха:

а) для укрепления волос: описанный выше отвар корня сгустить варкой до половины, смешать со свиным внутренним жиром (подогревая), слить в горшочек, плотно прикрыть крышкой (замазать щели тестом) и поставить в духовку на несколько часов. С остывшей массы слить воду. Втирать мазь в кожу головы.

б) для лечения ожогов: отвар корня лопуха (4 ст. л. на 4 стакана воды), тоже сгущенного до половины, смешать со сливочным маслом (1:4).

в) для лечения экзем: сушеные листья лопуха, цветки ромашки, корень копытня, трава иван-чая (по 20 г каждого), заварить в 4 стаканах воды, добавить 1 ст. л. сливочного масла и 2 стакана отвара сенной трухи. Все отварить до густоты тягучей массы (лучше на водяной бане). Процедить, отжать, смешать с глицерином (1:1).

Отвар из корня лопуха для лечения экземы: 4—5 ст. л. измельченного сухого корня лопуха сварить в ведре воды. В остуженную до средней температуры воду опустить вчетверо сложенную простыню, отжать (не досуха),

плотно укрыть больного экземой. Сверху укутать сухой простыней и одеялом. Процедуру делать на ночь шесть дней подряд, после чего сутки — перерыв. Процедуру повторять до тех пор, пока на теле, очищающемуся от экземы, не появится легкая сыпь. Через 1—2 дня она исчезнет. (Лечение длится 2—3 недели).

Таким же способом лечат ревматизм.

ЛУК

● Тампоны со свеженатертым луком, вложенные в ноздри три раза в день на 15 мин., помогают быстрее преодолеть грипп. (Лук натереть, вложить в кусочки марли 3 × 3 см, завязать).

● Кашица из тертого лука, смешанного с тертыми яблоками и медом (пропорция произвольная), хорошее средство для лечения воспаления горла. (по 2—3 ч. л. 2—3 раза в день).

● Свежий сок лука рекомендуется при желудочно-кишечных воспалениях (1 ч. л. 3—4 раза в день).

● При кашле, бронхите и даже коклюше лук принимают по такому рецепту: 500 г мелко нарезанного лука, 50 г меда, 400 г сахара варить в 1 л воды на слабом огне 3 часа. Жидкость остудить, вылить в бутылку, плотно закрыть. Принимать 4—6 ст. л. в день.

● Сок лука с медом (1 ч. л. через час) помогает излечиться от атеросклероза сосудов головного мозга.

● Для борьбы с глистами лук едят натощак, иногда с селедкой. Затем очищают желудок с помощью слабительного.

● Лук, испеченный в тесте или сваренный в молоке, применяется в виде компрессов при фурункулах, нарывах.

● Свежим тертым луком натирают места травм и ушибов, мозолей, бородавок.

● Свежий сок лука с медом применяется наружно при грибковых заболеваниях кожи.

● Разрезанные куски лука, приложенные к вискам и ко лбу, устраняют головную боль.

МАЛИНА

● Сухие ягоды малины используются издавна как потогонное средство при простудах, гриппе, ревматизме. (30 г сухих ягод малины запарить 200 г кипятка, настоять 20 мин. Пить на ночь как потогонное средство по 2 стакана на прием или по 1 стакану 2 раза в день).

● Лечат простуду отваром стеблей малины.

● При лечении кори отвар из ягод малины пьют вместе с медом.

● Наружно отвар из ягод малины используют для полоскания горла. (10 г ягод запарить 200 г кипятка).

● Угри на лице лечит мазь, приготовленная из свежих истолченных листьев малины (1 часть сока листьев на 4 части сливочного масла или вазелина).

МАТЬ-И-МАЧЕХА

● Широко применяются в народной медицине настои и отвары из цветков и молодых листьев мать-и-мачехи. Они помогают при заболеваниях дыхательных путей, бронхиальной астме, при воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта, почек и мочевыводящих путей.

● Цветки мать-и-мачехи находят применение как средство, возбуждающее аппетит. Свежий сок из листьев, закапанный в нос, может вылечить насморк.

● Свежие листья растения, прикладываемые к фурункулам, нарывам, ускоряют их созревание. Они способствуют также заживлению ран.

● Крепким отваром мать-и-мачехи полезно мыть голову при выпадении волос и перхоти.

● Для приготовления настоя берут 1 ст. л. листьев, заливают стаканом кипяченой воды, настаивают 30 мин., процеживают и принимают по 1 ст. л. 5—6 раз в день.

● Отвар готовится из расчета 15 г листьев на стакан воды. Принимают по 1 ст. л. 3—4 раза в день.

ОБЛЕПИХА

● Плоды облепихи содержат до 80% жирных масел, много аскорбиновой кислоты, каротина, другие ценные органические соединения. В народной медицине плоды облепихи употребляют как болеутоляющее средство при язвах желудка. Облепиховое масло употребляют даже для лечения лучевых поражений кожи и терапии злокачественных опухолей пищевода.

Чтобы получить облепиховое масло, плоды облепихи толкут в ступке, доливая теплую воду и перемешивая. Масло выделяется и скапливается на поверхности. Воде дать отстояться и слить ее.

Можно применять и другой способ: семена облепихи кладут под пресс и выжимают масло. Оно имеет красновато-оранжевый цвет, достаточно жидкое и ароматное.

● Плоды облепихи хорошо сохраняются зимой, если их перетереть с сахаром (1 : 1). Закрытая в банки масса сохраняет целебные свойства несколько лет.

● Целебным свойством обладает облепиховый сироп. На 2,5 кг плодов добавляют столько же сахара и 1 л воды. После того, как смесь закипит, ее отстаивают 2 часа. Процеживают и сироп варят еще несколько минут. Потом его разливают в бутылки и плотно закупоривают.

ОДУВАНЧИК

● Принимают одуванчик в виде настоя или отвара. Настой готовят из расчета 1 ч. л. измельченных корней на стакан крутого кипятка. После остывания его процеживают и пьют по 1/4 стакана 3 раза в день за полчаса до еды. Для приготовления отвара берут 3 ч. л. измельченного корня, заливают их 0,7 л кипятка, кипятят 15—20 мин., процеживают и пьют по 50—100 мл три раза в день до еды.

● Отвары и настои полезны для возбуждения аппетита, повышения секреции пищеварительных желез при гастритах с пониженной кислотностью, при болезнях печени и желчного пузыря (в качестве желчегонного средства) и как легкое слабительное, как средство, понижающее содержание холестерина в крови.

● Настой корней одуванчика употребляют при запорах: 2 чайные ложки корня залить стаканом кипяченой холодной воды, настоять 8 часов. Пить по 1/4 стакана 4 раза в день перед едой.

● Салат из листьев молодых одуванчиков полезен не только при авитаминозе, но и при малокровии, болезнях печени, пищеварительного тракта, отложениях солей в суставах. Он обогатит организм солями железа, кальция, фосфора. Чтобы листья одуванчика не горчили, положите их на полчаса в соленую воду, затем промойте. Мелко порежьте, добавьте растительное масло, соль, уксус или несколько капель лимона. (Не собирайте одуванчик в городе — он накапливает свинец.)

● Можно заготовить нектар из одуванчиков. Цветки следует собирать рано утром, в солнечную погоду, когда роса просохнет. В 3-литровую банку положить слоями соцветия одуванчика и сахар. Время от времени утрамбовывайте массу деревянной толкушкой для выделения сока. На дне банки образуется осадок из пыльцы растения. Получаемая вытяжка в прохладном месте может храниться всю зиму. Принимают ее по 1 ч. л. (предварительно размешав с 50—100 мл воды) за 20—30 мин. до еды. Вытяжка улучшает аппетит, пищеварение, повышает тонус.

ПЕТРУШКА

● Отвар из петрушки огородной действует при воспалениях почек, водянке, при камнях в почках, при нарушениях менструального цикла, воспалениях предстательной железы. (30 г петрушки заварить 200 г кипятка). Употреблять по 2 ст. л. 3 раза в день.

● Свежий сок петрушки применяют при укусах комаров и пчел.

● Мазь из семян петрушки употребляется как антипаразитарное средство (от вшей) (30 г семян кипятить в 200 г воды до тех пор, пока не останется половина жидкости. Смешать со сливочным маслом или вазелином в пропорции 1 : 4). Смазывать кожу головы 2 раза в неделю.

● Петрушка устраняет неприятный запах изо рта после употребления чеснока.

ПОДОРОЖНИК

● Сок из свежих листьев подорожника положительно действует при заболеваниях желудочно-кишечного тракта (1 ст. л. сока 3 раза в день за 15—20 мин. до еды).

● Наружно листья подорожника или истолченная масса из них помогают при лечении ран, язв, фурункулов, нарывов, обладают кровоостанавливающим, антисептическим действием. На разрезанный палец можно положить чистый лист.

● Отвар из листьев подорожника применяют при ушибах, порезах, зубной боли. (10—15 г листьев на 200 г кипятка, настоять 15 мин). Прикладывать смоченный бинт, полоскать при зубной боли.

● Болеутоляющее, противовоспалительное действие оказывают истолченные листья подорожника при укусах ос, пчел, шмелей.

● Сильно смятые листья подорожника, приложенные толстым слоем к месту укуса змеи, способны отсасывать змеиный яд. (Этот метод применяют до врачебной помощи).

ПОЛЫНЬ

● Полынный чай регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта, действует как болеутоляющее, успокаивающее, обеззараживающее средство. (1 ч. л. кипятка, настоять 20 мин.). Принимать по 0,25 стакана за полчаса до еды. Для улучшения вкуса добавить мед.

● Отвар полыни (20 г на 2 стакана кипятка), смешанный с отваром чеснока (1 гол. чеснока на 1 стакан воды), используется в виде клизмы для изгнания остриц.

● Свежий сок полыни быстро останавливает кровотечение, обеззараживает раны.

● Незаменимы листья полыни при сильных ушибах, вывихах. Они снимают боль.

● Сок полыни, смешанный со сливочным маслом или вазелином (1 : 4), — хорошая мазь для заживления ран.

РОМАШКА АПТЕЧНАЯ

● Настой ромашки аптечной пьют при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, воспалительных процессах (ангине), при простуде. 1 ст. л. цветов настоять в стакане кипятка. Пить по 1/2 стакана 3 раза в день.

● Настой ромашки рекомендуется как спринцевание при воспалительных заболеваниях женских органов, употребляется как полоскание при болезнях горла.

РЯБИНА

● **При авитаминозе полезен отвар из плодов рябины (15 г ягод заварить 200 г кипятка). Пить по 1 ст. л. 3—4 раза в день.**

● **Сок рябины считается хорошим средством для лечения геморроя (1 ст. л. пить несколько раз в день).**

● **Отвар из высушенных ягод рябины в народной медицине используют как мочегонное, кровоостанавливающее средство, а также при заболеваниях легких и ревматизме. (15 г сухих ягод отварить в 200 г воды, настоять). Принимать по 1 ст. л. 3 раза в день.**

ХРЕН

● **Возбуждает аппетит и улучшает деятельность кишечника 1 ч. л. тертого хрена с сахаром и медом. Принимать до еды.**

● **При гастрите с пониженной кислотностью желудочного сока полезно перед едой принять 1 ч. л. тертого хрена, разведенного водой.**

● **Растирание тертым хреном уменьшает боль при пояснично-крестцовом радикулите, мышечную боль спины, поясницы.**

● **Водный настой тертого хрена употребляется для протирания пигментных пятен, веснушек.**

● **Разбавленный водой сок хрена используется для полосканий при воспалениях слизистых оболочек рта, горла, при ангинах, уменьшает зубную боль. 1 ч. л. хрена с лимонным соком лечит стоматит. (Принимать 3 раза в день).**

● **Настой хрена на вине или пиве (1 ч. л. кашицы на 1 стакан вина) употребляют при заболеваниях десен (1 ч. л. 3 раза в день).**

ЧЕРЕДА

● **Отвар травы череды добавляют в ванну для купания новорожденных. Трава обладает бактерицидным действием, благотворно влияет на кожу.**

ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА

● Снижению кровяного давления способствуют ягоды и сок черноплодной рябины (100 г ягод или 50 г сока 3 раза в день).

ЧЕСНОК

● Настой чеснока на водке пьют при камнях в почках, мочевом пузыре, а также при ревматизме и подагре (5 головок чеснока измельчить и залить 0,5 л водки, настоять 8 дней в теплом месте). Употреблять по 0,5 ч. л. 3 раза в день.

● При вдыхании фитонцидов измельченного чеснока можно скорее вылечить простудные заболевания.

● Свежая кашица или сок из чеснока, смешанные со свиным салом (1 : 1), хорошее средство для борьбы с бородавками, лишаями, экземами.

● Кашицу из чеснока прикладывают через марлю к гнойным ранам и язвам.

● Клизма из теплого отвара чеснока применяется для борьбы с глистами у детей.

● 10 головок чеснока, съеденных с топленым молоком, тоже изгоняют глисты. Через 2 часа после употребления чеснока и молока выпить слабительное.

ЧИСТОТЕЛ

● Соком этого растения излечиваются кожные заболевания, мозоли, бородавки. Растение сломать «на коленце» и соком регулярно смазывать больное место. Из чистотела делают мазь. Траву проваривают с вазелином и жидкость сливают.

ШИПОВНИК

● При малокровии и истощении организма, при атеросклерозе, при плохо заживающих ранах, как средство, повышающее сопротивляемость организма в борьбе с местными и общими инфекционными заболеваниями, применяется настой шиповника.

1 ст. л. измельченных плодов шиповника залить двумя стаканами кипятка, настоять один час в закрытой посуде. Затем настой процедить через марлю и отжать. Для улучшения вкуса добавить сахар или сироп. Пить по полстакана два раза в день перед едой. Для детей достаточно четверти стакана.

ЩАВЕЛЬ

● Отвар из листьев щавеля огородного используют как полоскание при ангине, цынге, разрыхлении десен.



ЦЕЛЕБНЫЕ ОТВАРЫ, НАСТОИ, РЕЦЕПТЫ

● Недостаток витаминов весной можно компенсировать проросшими зернами пшеницы, ржи, кукурузы. Зерно помыть, расстелить между двумя слоями хлопчатобумажной ткани, предварительно намоченной в теплой воде. При +22—24° верхнюю ткань время от времени увлажнять до появления зеленых ростков. При ростках не больше чем в 1 мм (через 1—2 суток) проросшее зерно можно употреблять в пищу.

● Проросшее зерно можно высушить и перемолов на муку, использовать при приготовлении различных блюд.

● При нервных расстройствах полезен отвар из смеси трав. Траву пустырника, корни валерианы, цветы боярышника измельчить, взять по 1 ст. л., залить стаканом кипятка, настоять час, процедить через марлю. Пить в теплом виде трижды в день до еды и раз перед сном.

● Чай из ромашки с сахаром и со сливками выпить при возбуждении.

● Для очищения организма от различных «шлаков» народными лекарями активно использовался высушенный и мелко нарезанный полевой хвощ, который заваривают и пьют, как чай.

● Для профилактики приступов головной боли, возникающей при атеросклерозе сосудов, народная медицина рекомендует:

— настаивать на водке соцветия клевера лугового с листочками (20 г на бутылку водки). Через 10 дней принимать по столовой ложке один раз в сутки до обеда или перед сном;

— настой пустырника с мятой (по десертной ложке сухой травы залить тремя стаканами крутого кипятка, настоять 2 часа и процедить). Пить по стакану 3 раза в день до еды, добавляя чайную ложку меда.

● 30% раствором лимонной кислоты нужно полоскать горло при ангине (голову держать запрокинутой назад и выдыхать воздух, чтобы раствор клокотал во рту). Полоскать каждый час, в течение дня. Этот раствор прекрасно помогает при всех заболеваниях горла, особенно в начальной стадии болезни.

● Если расстройство желудка длится несколько дней, нужно:

— приготовить отвар риса (1 стакан риса, 7 стаканов воды). Пить в теплом виде по 0,5 стакана каждые 2 часа (ребенку — 1/3 стакана);

— залить спиртом (250 мл) перегородки грецких орехов (всего орехов 300 г). Настоять три дня, принимать по 6—10 капель с кипяченой теплой водой;

— отделенную часть кожицы желудка курицы (кутикулу) промыть, высушить, истолочь в ступке до состояния порошка и принимать по 0,5 ч. л. 1—2 раза в день, запивая теплой водой;

— приготовить светло-розовый водный раствор марганцевокислого калия. Выпивать по 1 стакану утром и вечером.

● В настой пустырника (столовая ложка травы на стакан кипятка, настаивать 15—20 мин.) добавляют 30—40 капель спиртовой настойки ландыша и выпивают 5 раз в день при бессоннице, неврозах сердца, угнетенном состоянии, коликах в животе.

● При гастрите следует пить немолотое горчичное семя с водой. Начать с одного и дойти до двадцати, увеличивая дозу ежедневно на одно семя. Дойдя до 20 семян, следует сбавлять по одному семечку в день. Пить по утрам натощак.

● Облегчает состояние при желчекаменной болезни смесь оливкового масла (0,25 стакана) и такого же количества сока грейпфрута. Выпить на ночь через час после еды. Перед приемом смеси сделать очистительную клизму.

● При геморроидальных болях применяют смесь из листьев крапивы и коры крушины: по 8 г каждой травы залить 1 л кипятка, подержать на легком огне 15 мин., профильтровать и употреблять по 0,5 стакана перед едой в теплом виде 3 раза в день.

● Помогает при геморрое свеча из сырой картофелины, положенная в анальное отверстие на ночь. Утром свеча выйдет естественным образом.

● Полезна при этой болезни и такая процедура: к шишкам прикладывать на несколько секунд тампон, смоченный в холодной воде и даже завернутый в марлю кусочек льда.

● Снимают боли ванночки из отвара дубовой коры.

● Сок редьки, рассол квашеной капусты в теплом виде, чай из сушеных вишен, яблок рекомендуется пить при запорах. Расслабляет желудок и отвар коры крушины (20 г измельченной коры залить стаканом воды и кипятить 15—20 мин.). Пить по 0,5 стакана на ночь.

● Как отхаркивающее средство при хронических заболеваниях дыхательных путей применяется отвар корней девясила. 1 ст. л. измельченных корней заливают (0,5 л) кипяченой водой, кипятят 15—20 мин., настаивают и пьют по полстакана 3 раза в день.

● Разнообразно целебное воздействие настоев и отваров тысячелистника. Их используют как для приема внутрь (при различного рода кровотечениях, желудочно-кишечных заболеваниях), так и наружно — для полосканий при воспалениях слизистой полости рта, десен, для лечения ран. Часто траву тысячелистника используют в смеси с другими лекарственными растениями (корнем аира, зверобоем, мятой, календулой).

Для приготовления настоя берут 2 ст. л. мелкоизмельченной сухой травы, заливают стаканом крутого кипятка, настаивают 40—60 мин.

Отвар готовится из расчета 2 ст. л. высушенной травы (предварительно измельченной) на стакан кипятка. Кипятить 15 мин., настоять.

● Уменьшает воспалительные процессы в горле, желудке, в полости рта отвар спорыша: 10 г травы и корней залить стаканом воды, кипятить 15—20 мин. Пить по 1 ст. л. три раза в день. Отвар применяют и как полоскание.

● Старая гнойная рана заживает быстрее, если использовать мазь, приготовленную таким способом: козий или овечий жир (1 ст. л.), соль (0,5 ст. л.), мелко нарезанный лук (1 ст. л.) тщательно растереть. Накладывать на рану на сутки. Потом мазь и повязку сменить.

● При вправленном вывихе полезен компресс из горячего молока.

● Уксусные компрессы (1 часть уксуса, 2 части воды) сбивают жар. Компрессы кладут на икры ног, на лоб.

● При кашле полезны прогревающие компрессы на грудь из распаренных зерен пшеницы, перловой крупы или густой каши из пшеничной крупы. Сваренные зерна или кашу (вода должна испариться) выложить на полотняное полотенце, свернуть прямоугольником. Чтобы не было горячо, подложить еще полотенце. Положить пакет на грудь на 2—3 часа, а то и на ночь. По мере остывания каши верхнее полотенце убрать.

● При ангине полезен компресс из творога. Размятый творог комнатной температуры положить на салфетку и обернуть им шею. Снять через 4—5 часов.

● Чай с заваренными соцветиями клевера полезен при похудении и малокровии.

● Мел с конопляным маслом размягчает мозоли и бородавки.

● Камфора и порошок горчицы (по 50 г), растворенные последовательно в спирте (100 г) и смешанные со взбитым яичным желтком, обладают целебным действием при артрите.

● Противомикробным, болеутоляющим и отхаркивающим эффектом обладает отвар эвкалипта. 2 ч. л. сухих листьев заливают стаканом кипяченой воды, кипятят в водяной бане 10—15 мин. Настоять до охлаждения.

● При ревматизме в народе применяют настой смеси листьев смородины (100 г), ясеня (50 г), соцветий спиреи (50 г). Стаканом кипятка заваривают треть этой смеси и этот чай равными порциями принимают в течение дня перед едой.

● При облысении народная медицина рекомендует втирать в кожу головы остуженный отвар из коры ивы, дуба, чабреца. 4 ст. л. смеси этих трав закипятить в небольшом количестве воды (1 стакан) в течение 15 мин.

ИЗ СОВЕТОВ БОЛГАРСКОЙ ПРОРИЦАТЕЛЬНИЦЫ ВАНГИ

● Салат из сельдерея полезен для предупреждения ревматизма.

- Мятный чай хорошее средство от желудочных расстройств.

- При появлении сыпи на коже полезно искупаться в воде, в которой варилась дубовая кора.

- Устраняет желтуху такое лекарство: сок одного лимона смешать с 1 ч. л. пищевой соды. Выпить натощак по утрам за три дня.

- Лейкемия вылечивается отваром из зерен пшеницы, кукурузы, овса, ржи и проса. Помогает и сок из корней мальвы.

- Грибковое заболевание ногтей исчезает, если 2—3 раза подержать руки в очень крепком растворе кофе.

- Отеки ног. В ведре холодной воды растворить пачку каменной соли. Смочить полотенце в этой воде и приложить к пояснице, пока полотенце нагреется. Процедуру повторить несколько раз. Из организма начнет усиленно выделяться жидкость, отеки исчезнут.

- При малярии. В чистый эмалированный сосуд, выставленный на солнце, положить свежее куриное яйцо и добавить 200 г чистого винного уксуса. Поставить до утра следующего дня. Скорлупа растворится, смесь хорошо взбить, дать пить натощак.

- Диабет в начальной стадии излечивает отвар из стручков фасоли. Отварить 3 кг стручков. Пить по 1 стакану отвара натощак.

- Чай из плодов терновника, выпиваемый натощак в течение 4-х дней, облегчает прединфарктное состояние.

- Ложка сахара, принятая на ночь с водой, ослабляет головную боль.

- Нервнобольного ребенка полезно искупать в воде, в которой варилось лесное сено.

- Страдающему гайморитом закапывать в нос капли из цикламена.

- Отвар из цветков мать-и-мачехи помогает при астме.

- При отравлении вредными испарениями держать по вечерам ноги в теплой воде.

- Чай из тыквенных семечек рекомендуется при больных почках.

- Зуд во всем теле исчезает, если искупаться в воде, в которой сварен килограмм ячменя.

- Аритмия сердца на нервной почве исчезает при приеме такого лекарства: 0,5 кг лимонов натереть на терке, размешать с медом. Утром и вечером принимать по 1 ст. л.

МЕД КАК ЛЕКАРСТВО

- 2—3 ст. л. меда в день с чаем, молоком, соком моркови, с водой полезны человеку как общеукрепляющее средство, нормализующее деятельность всего организма, а особенно органов пищеварения, дыхания.

- Примочки из медового раствора употребляют при воспалениях глаз и свежей катаракте (1 ч. л. на стакан воды, кипятить 5 мин.)

- 20% медовый раствор, втягиваемый в ноздри, излечивает хронический насморк.

- Мед — лучшая мазь при кожных заболеваниях, фурункулах, ожогах.

- Если смазывать медом десны грудного ребенка, у него скорее прорезываются зубы.

- Мед, смешанный пополам с соком черной редьки, употребляют с профилактической целью для предупреждения желчекаменной болезни, атеросклероза, ослабляет длительный кашель.

- Полтора стакана сока редьки, 1 стакан меда, 0,5 стакана водки, 1 ст. л. соли хорошо взболтать и использовать как растирание при ревматизме.

- Мед со свежим соком из ягод рябины — хорошее средство для укрепления десен (0,25 стакана сока, 1/2 ч. л. меда). Принимать по 1 ст. л. свежеприготовленным 2—3 раза в день.

- Сок смородины с медом советуют пить при сильном кашле и охриплости.

- Мед (120—180 г) в сутки с соком лимона или шиповника помогает при болях в печени и почках.

- Мед существенно повышает содержание гемоглобина в крови. Принимать по 100—150 г в день три-четыре недели. При малокровии можно потреблять мед с молоком (20% меда, 80% молока).

- 1 ст. л. меда 3—4 раза в день за 1,5—2 часа до еды понижает кислотность желудка, действует обезболивающе при язвенной болезни.

- Особенно сильно влияние пчелиного меда на развитие детского организма. Для детей мед представляет готовую форму пищи, которая непосредственно переходит в кровь. При регулярном потреблении меда (по 1 ч. л. утром и вечером) дети развиваются более нормально, укрепляются защитные силы организма.

- Природное лекарство — мед употребляют:
  — при простуде (70—80 г меда с молоком. Смесь: мед, сок хрена и сок лука (1 : 1 : 1) принимают по 1 ч. л. три раза в день, до еды;
  — при гриппе: толченые зубки чеснока размешивают с липовым

медом (1 : 1), принимают перед сном по 1 ст. л., запивая теплой кипяченой водой;

— при гипертонии: смесь меда с соком клюквы (1 : 1), употребляют по 1 ст. л. трижды в день до еды;

— при стенокардии: 100 г сока алоэ, 300 г меда, измельченные грецкие орехи, сок 1—2 лимонов. Смесь принимают по 1 ст. л. три раза в день до еды;

— при бессоннице: раствор меда и сока лимона (по 1 ст. л. на стакан воды), мед с кефиром или мед с молоком в той же пропорции.

● Тонизирует организм, улучшает общее состояние такой коктейль: 1 стакан сырого молока, 0,5 стакана морковного сока, 1 ч. л. меда, 1 яйцо смешать в миксере или взбить вилкой.

(При приготовлении целебных напитков, смесей следует помнить, что при 60° тепла в меде разрушаются полезные ферменты).

● Хорошо по утрам выпивать по стакану воды с ложкой меда. Мед регулирует деятельность кишечника. Полезно выпить такой медовый напиток и на ночь. Это улучшает сон.

● Помогает вскрыть гнойник смесь ржаной муки с медом. Лепешку из этого состава приложить к гнойнику, покрыть сверху пергаментной бумагой и завязать.

● При хроническом тонзиллите (у маленьких детей) смазывать небные миндалины соком алоэ, смешанным с натуральным медом в соотношении 1 : 3 ежедневно на протяжении двух недель, а в последующие две недели смазывать через день. Эту процедуру рекомендуется проводить натощак.

● При насморке рекомендуется капать в нос смесь: 1 ч. л. меда + 2,5 ч. л. свекольного сырого сока. Закапывайте по 5 капель в каждую ноздрю 4 раза в день.

● Рюмка отвара тыквы, смешанного с медом, улучшает сон. Такое же действие имеет мед (1 ст. л.), выпитый на ночь с горячим молоком.

● Действует как слабительное мед (1 ст. л.), растворенный в стакане холодной воды. Выпить натощак небольшими глотками.

● 300 г меда и 150 г сока алоэ смешать. Хранить в холоде. Принимать по 1 ст. л. 2 раза в день как слабительное.

● Смоченный раствором меда марлевый тампон, введенный во влагалище, излечивает эрозию шейки матки (15—20 сеансов).

● 60—100 г меда, выпитого с яблочным соком 3 раза в день, помогает лечению колита.

● 40 г меда со стаканом молока 3 раза в день пьют при туберкулезе легких.

● Лечит заболевание почек употребление меда (1 ст. л.) со стаканом сока шиповника в смеси с соком лимона (3 раза в день).

МЕДОВЫЕ ТОНИЗИРУЮЩИЕ НАПИТКИ

Тоник «Диброва».

200 г сока черноплодной рябины, 100 г сока черной смородины, 2 г лимонной кислоты, 90 г меда, 100 г минеральной воды — все смешать. Напиток охладить, добавить лед.

Холодный медовый.

В холодной кипяченой воде размешать мед и лимонную кислоту. (1 стакан воды, 25 г меда, 1 г лимонной кислоты).

Яблочная вода с медом.

Дольки яблок залить водой, кипятить 20 мин. Добавить мед и лимонную кислоту. Процедить (на 1 стакан воды — 20—25 г меда, 1 г лимонной кислоты). Этот напиток очень полезен детям.

ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС

Возможности лечения яблочным уксусом до конца не изучены. Но во многих источниках его целебность подтверждается жизненными примерами. Поэтому мы рекомендуем рецепт его приготовления.

Яблоки промыть, устранить гниль и червивые места, натереть на крупной терке, используя и сердцевину. На 0,4 кг яблочной кашицы долить 0,5 л кипяченой воды. На каждый литр воды добавить 100 граммов меда или сахара, 10 граммов хлебных дрожжей и 20 граммов черного хлеба. Сосуд поставить в теплое и темное место открытым. Посуда должна быть стеклянной, деревянной или глиняной. Через 10 дней брожения (необходимо помешивать 2—3 раза в день) массу выжимают через марлю, процеживают и выливают в сосуд с широким горлом. Можно добавить на каждый литр сока 50—100 граммов меда или сахара. Сосуд закрыть марлей и поставить в теплое, темное место. Когда сок успокоится и прояснится, процесс брожения окончен. Уксус разлить по бутылкам и плотно закупорить. Хранить в прохладном месте. Уксус употреблять не менее чем через 40 дней.

● Употребление 1—2 ч. л. яблочного уксуса ежедневно со стаканом воды способствует нормальной работе желудочно-кишечного тракта.

● 3 ч. л. яблочного уксуса со стаканом воды, выпитые на ночь, способствуют крепкому сну.

● Яблочным уксусом смачивают места, пораженные кожной сыпью, стригущим лишаем (6 раз в день).

● При варикозном расширении вен рекомендуется принимать яблочный уксус по 1 ч. л. 2 раза в день (со стаканом воды) вовнутрь, а также растирать им места поражения утром и вечером.

● Яблочный уксус полезен как приправа к салатам.

НЕМНОГО ОБ УРИНОТЕРАПИИ

Утверждают, что уриной (мочой) лечат все болезни. Ее сравнивают с «живой» водой, ссылаясь на библию, в которой говорится: «Только тот живет долго, не болея, кто научился пить влагу из собственного сосуда». Так ли это? Некоторые рекомендации, проверенные опытом немногих, кто лечился уриной, предлагаются здесь. Возможно, кое для кого из больных она станет убедительным лекарством.

● Способы применения урины для лечения различны: растирание тела, питье, голодание на моче и воде, примочки, сочетание лечения уриной с другими естественными средствами.

Для растирания тела при кожных заболеваниях требуется мочу заранее собрать и закупорить. Собирать надо мочу утреннюю, сбрасывая первую и последнюю. Для лечения подходит свежая моча в смеси со старой (5—7 дневной).

● Втирать мочу в чистую, вымытую с мылом кожу надо без усилий, легко поглаживать тело ладонями, смоченными в урине.

● 2—3 часа урину не смывать, если лечение производится 1 раз в день. Можно также разделить сеанс на два — по 1 часу.

● После обтирания рекомендуется принять прохладную ванну без мыла.

● Подозрительные наросты, фурункулы, порезы мочой не намазывать.

● Человеку среднего телосложения требуется для обтирания примерно 300 мл урины.

● Голове, шее, лицу, ступням ног при растирании следует уделять больше внимания.

При приеме урины внутрь восстанавливается деятельность легких, поджелудочной железы, печени, сердца, функции слизистых оболочек.

● Если не сможете сразу преодолеть отвращение, для начала несколько дней полощите мочой зубы, рот. А кроме того, с помощью аутотренинга убеждайте себя, что это необходимо, что это излечит от болезни.

● Привычка употреблять 1 стакан мочи в день действует на организм общеукрепляюще.

● Моча употребляется утренняя по 60—100 мл в день. При тяжелых заболеваниях ее пьют до 0,5 л в день.

● Чем чаще человек пьет урину, она становится все прозрачнее и безвкуснее.

● Посуда, из которой вы пьете урину, должна быть привлекательной.

● Действие урины на болезнь имеет следующую закономерность: сначала она очищает организм от шлаков, затем восстанавливает деятельность пораженных участков.

● Лечение уриной во многих случаях сопровождается голоданием на воде и щадящей диетой.

● Некоторые специалисты советуют принимать мочу только при раздельном (белки с белками, углеводы с углеводами) питании и только после опорожнения кишечника.

● Раздельное питание предусматривает исключение молочных продуктов, кроме сливочного масла, бульонов, сдобного теста. Употребление мяса свести к минимуму.

● Урина, собранная после употребления алкоголя, противопоказана для лечения.

● Не стоит прекращать употребление мочи после первых признаков улучшения состояния.

● При нефрите заметное улучшение наступает при 20-дневном голодании с употреблением урины.

● При расстройстве желудка необходимо 48 часов уринового голодания.

● Две недели уринового голодания устраняет избыточный вес. После этого — правильный режим питания с 2-разовым употреблением мочи в день.

● За 12 часов уриноголодание избавляет от насморка. Никакие лекарства не нужны.

● Употребление урины вовнутрь должно сопровождаться растиранием нею тела.

● За 10 дней уриноголодание излечивает желтуху.

● Старая моча, как свидетельствует опыт народной медицины,— незаменимое средство при лечении трещин на коже рук, волдырей, укусов, воспалений, при лечении перхоти, выпадения волос, потливости ног.

● Урина благотворно действует на железы внутренней секреции, причем эффект проявляется уже в течение суток. Признак — хорошее самочувствие.

● Восстановление микрофлоры желудочно-кишечного тракта, восстановление естественного иммунитета к болезням — одна из заслуг уринотерапии.

● Из йоги известен способ втягивания урины через нос. Так лечится застарелый гайморит.

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

Азбука домашнього господарювання. Киев. «Техніка», 1975.
Артеменко М. М. «Домашній сад». Киев. «Знання», 1985.
Бем Чеймир. «Энциклопедия садовода». Прага, «Артия», 1989. Борецкая Е. Я., Малюга М. П. «Технологія виготовлення легкого жіночого та дитячого одягу». Киев. «Вища школа», 1991.
Бродский А. Я. «Советы бывалых автомобилистов». Москва, 1985.
Волков В. М. «Советы автолюбителю». Минск. «Полымя», 1989.
Гурова А. С. «Ваш дом». Киев. «Будівельник», 1988.
Давыдов В. Д. «Советы огородникам». Донецк. «Донбасс», 1987. Джарвис Д. С. «Мед и естественные продукты». Киев, 1991.
«Дім, сад, город». Журнал. 1989—1990.
«Женщине обо всем». Москва. «Физкультура и спорт», 1990.
«За рулем». Журнал. 1980—1990.
Зубкова Т. А., Смирнова Т. Н. «Вязание на спицах». Киев. «Молодь», 1991.
Киселева В. Б. «Детская кухня». Ленинград. «Медгиз», 1953.
Книга полезных советов. Ташкент. «Правда Востока» 1959.
Книга о вкусной и здоровой пище. Москва. «Легкая промышленность», 1982.
Кравцов И. С. «Домашнее консервирование пищевых продуктов». Одесса, «Маяк», 1965.
«Крестьянка». Журнал. 1986—1989.
Лукьяненко И. А., Лукьяненко Н. В. «Поради городнику Придніпров'я». Днепропетровск. «Промінь», 1990.
Максимова М. В. «Азбука вязания». Москва. «Легпромбытиздат», 1991.
«Молочная пища». Москва. «Легкая промышленность», 1967.
«Мы и наша семья». Москва. «Молодая гвардия», 1983.
«Наука и жизнь». Журнал. 1986—1988.
«Нашим женщинам». Воронеж. «Коммуна», 1974.
Нуждин А. С. «Пасека на приусадебном участке», Москва. «Росагропромиздат», 1991.
«Пчеловодство». Журнал. 1989—1990.
«Работница». Журнал. 1986—1989.
«Радянська жінка». Журнал. 1986—1989.
Растения охраняют растения. Ленинград. ВНИИ защиты растений, 1989.
Рязанская М. И., Вигдорович Ф. Л. «Маленькая домашняя энциклопедия». Москва. СНПП. «Корунд», 1990.
Советы по ведению приусадебного хозяйства. Киев. «Урожай», 1988.
Справочник. «Сад и огород». «Советская Кубань». 1989.
Справочник садовода. Киев. «Наукова думка», 1990.
Стоянова Красимира «Болгарская пророчица Ванга». София. «Свят», 1990.
Стрижев А. «Ваш урожайный участок». Москва. «Знание», 1990.
Смолницка С. В. «Искусство готовить». София. «Техника», 1983.
Терлецкий В. «Саду мого дивоцвіт». Львов. «Каменяр», 1990.
«Технологія домашнього консервування». Киев. «Техніка», 1986.
Ус А. П. «Для дома, для семьи». Минск. «Урожай», 1988.
Федоров В. И. и коллектив авторов «1000 советов по экономии в быту», Москва. «Экономика», 1989.
Федорова Н. В. «300 полезных советов». Ленинград. «Лениздат», 1957.
Фомичева Э. А. «Начинаем вязать спицами и крючком». Москва. «Просвещение», 1991.
Цветы в вашем саду. Симферополь. «Таврия», 1988.
Юхимчук Д. Ф. Комнатное цветоводство. Киев. «Урожай», 1985.
Яременко О. В. «Твой друг автомобиль». Москва. ДОСААФ, 1989.

ОГЛАВЛЕНИЕ

СОВЕТЫ АВТОЛЮБИТЕЛЯМ

ДОМАШНЕМУ МАСТЕРУ

УРОЖАЙ И КРАСОТА СВОИМИ РУКАМИ

Сад

Начинающему виноградарю

ОГОРОД

НА ЗАМЕТКУ ХОЗЯЙКЕ

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

КУХНЯ ДЛЯ МАЛЫША

ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ

ПОДСОБНОЕ ХОЗЯЙСТВО

ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТИ

Видання для дозвілля

ЕНЦИКЛОПЕДІЯ ПОБУТУ

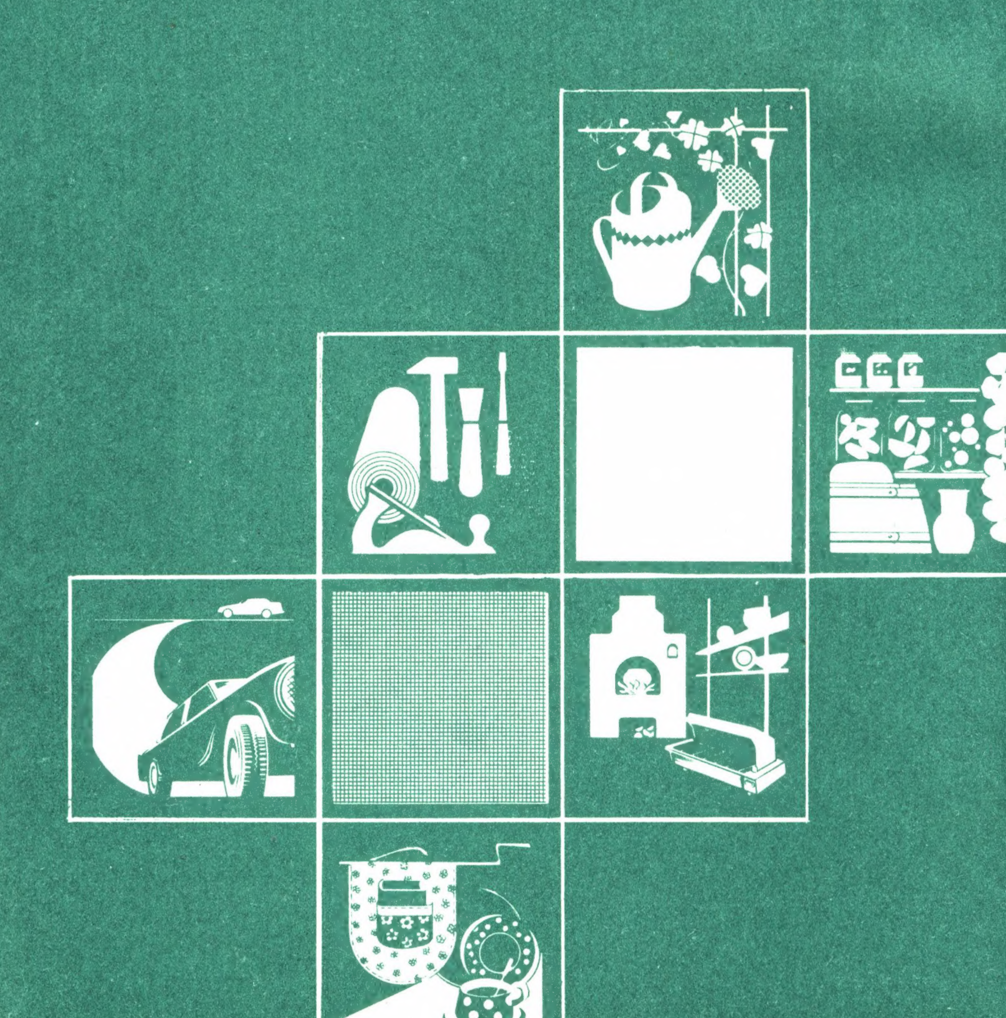
Відповідальний за випуск Л. В. Куракін
Редактор Н. В. Бархаєва
Художник М. І. Таможников
Художньо-технічний редактор Л. О. Протопоп
Коректор К. П. Донець

Здано до набору 07.09.92. Підписано до друку 22.10.92. Формат $70\times100^{1}/_{16}$. Папір офсетний № 2. Журнальна гарнітура
Офсетний друк. Умовн. друк. арк. 45,15. Умовн. фарб.-відб. 90,3. Обл.-вид. арк. 44,7. Вид. № 144. Замовл. № 3-2
Ціна договірна.

Редакційно-видавниче підприємство «Оригінал».
310506, Харків, Держпром, 6 під'їзд, 6 поверх.

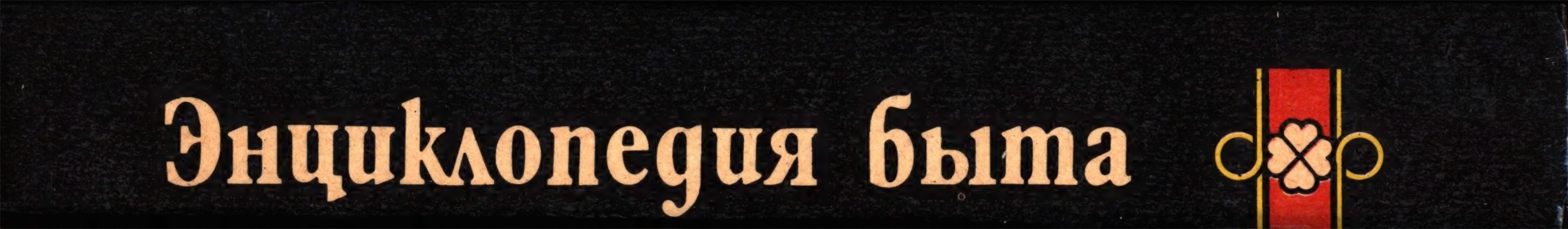
Книжкова фабрика «Глобус».
310012, Харків, вул. Енгельса, 11.

ітура.
3-28.








Энциклопедия быта